



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 และสะอาดถูกต้องปฏิบัติงาน กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมถุงเท้าและรองเท้านักกีฬา
- 5) ผู้เข้าแข่งขันหญิงจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรง หรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือผ้าพันคอ หรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน สวมถุงน่องสีธรรมชาติ รองเท้าหุ้มส้นหนังสีดำ

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

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





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

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

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)





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



ลายพัด (Double fan)



ลายหมวก (Bishop Hat)



ลายหงอนไก่ (Cockscomb)

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)





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

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 โดยไม่ใช้มีดสับผลไม้สด) (ผลไม้ที่เน่าเสียสามารถขอ
เปลี่ยนได้)

(4) ชา กาแฟ โดยผู้เข้าแข่งขันรินเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า
(Tea or Coffee Pour at Guest's Table)

(5) ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง (Corks ไม่เท่านั้น)
บริการน้ำ (จากขวด) ขนมนึ่ง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก

(6) ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า

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 สิ่ง que ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

- 1) อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- 2) อุปกรณ์ประเภท Glassware
- 3) อุปกรณ์ประเภท Cutlery





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

- 4) ไวน์แดงพร้อมที่เปิดขวดไวน์
- 5) ถาดเสิร์ฟ (Tray) รายการอาหาร (Menu) ชุดเครื่องปรุง (Condiment set)
- 6) ผ้าที่ใช้ในการแข่งขันทุกชนิด
- 7) มีด เขียง ตะกร้า ขนมอบึง
- 8) แจกันดอกไม้สด พร้อมประดับโต๊ะอาหาร
- 9) อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการทุกรายการ
- 10) วัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในงานบริการ

สิ่งที่เจ้าภาพจัดการแข่งขันเตรียมให้

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

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

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

หมายเหตุ : การให้คะแนนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)

(60 คะแนน)

มีรายละเอียดดังนี้

- 1) การต้อนรับลูกค้า (10 คะแนน)
- 2) การเสิร์ฟน้ำ (10 คะแนน)
- 3) การนำเสนอเมนู (10 คะแนน)
- 4) การเสิร์ฟขนมปัง (10 คะแนน)
- 5) การจัดสลัดลงจานสำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)
- 6) การเสิร์ฟสลัด (10 คะแนน)
- 7) การเสิร์ฟไวน์ (15 คะแนน)
- 8) การจัดอาหารจานหลัก (10 คะแนน)
- 9) การบริการอาหารจานหลัก (10 คะแนน)





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

- | | |
|--|------------|
| 10) การเก็บทำความสะอาด | (10 คะแนน) |
| 11) การตัดแต่งผลไม้ | (15 คะแนน) |
| 12) การบริการชา กาแฟ | (10 คะแนน) |
| 13) การปรากฏตัว | (10 คะแนน) |
| 14) การสื่อสารภาษาอังกฤษ | (20 คะแนน) |
| 15) การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมืออาหาร | (10 คะแนน) |
| 16) การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ | (10 คะแนน) |

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

3.6 คณะกรรมการตัดสิน สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันดังนี้

ระดับจังหวัด คณะกรรมการตัดสินระดับจังหวัด ได้แก่

คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน โดยสามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

- 1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันฝีมือแรงงาน ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน
- 2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ ที่ทำงานในส่วนของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานอย่างน้อย 5 ปี
- 3) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากลชั้น 3 โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

หมายเหตุ : กรณีอาชีวศึกษาจังหวัดส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มได้อีก 1 ท่าน (เพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 3 ท่าน) ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการจัดการแข่งขันเสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัด ลงนาม

ระดับภาค คณะกรรมการตัดสินระดับภาค จำนวน 3 คน ได้แก่

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





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

- (2) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น 3 โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- (3) ครูที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1 โดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

หมายเหตุ : กรณีอาชีวศึกษาจังหวัดส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 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 การโรงแรมภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม สาขาอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 3
 - (2) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น 3 โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
 - (3) ครูที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1 โดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

หมายเหตุ : ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานคณะกรรมการจัดการแข่งขันเสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับชาติ ลงนาม

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานตามความเหมาะสม โดยประธานกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานกรรมการ





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

อาชีวศึกษาภาคพิจารณาผลงานแต่งตั้ง

- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 10 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณาแต่งตั้ง
- 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 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

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. ทันทเวลา	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. 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

ไปให้คะแนน 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





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) 1) การต้อนรับและพาลูกค่านั่งโต๊ะ (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

ไปให้คะแนน 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





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) 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 เสียงดัง ฟังชัด	4																
2. รับคำสั่ง ซา และกาแฟ อย่าง ถูกต้อง	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

ไปให้คะแนน 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. เทคนิคการใช้ข้อสัมผัสในการให้บริการ	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

ไปให้คะแนน 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

ไปให้คะแนน 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. เทคนิคท่าทางการจับถือจาน 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 และความ ปลอดภัย	1																
คะแนนรวม	15																

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

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) 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

ไปให้คะแนน 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. ลำดับขั้นตอนในการเสิร์ฟลูกค้ำ	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

ไปให้คะแนน 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. การรินนมใส่แก้วและเท่ากัน ทั้ง 2 ถ้วย	2																
4. รินไม่หยดนอกถ้วย	1																
5. เสิร์ฟถูกต้องตามคำสั่งของ ลูกค้า	2																
6. ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย	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) 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) การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมื้ออาหาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การเติมน้ำระหว่างมื้ออาหาร	2																
2. การเติมขนมปังระหว่างมื้ออาหาร	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

