

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะเครื่องตัดและการผสมเครื่องตัด
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

**ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะเครื่องตัดและการผสมเครื่องตัด ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)**

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการผสมเครื่องตัดของนักเรียน นักศึกษา
- 1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพการผสมเครื่องตัด
- 1.3 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ให้แก่ นักเรียน นักศึกษา

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 สาขาวิชาใดก็ได้ โดยมีสิทธิ์เข้าแข่งขัน 1 รายวิชาเท่านั้น
- 2.1.5 นักเรียนนักศึกษา ที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

- 2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 สถานศึกษาส่งนักเรียน นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันได้ประเภทละ 1 คนเท่านั้น
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน และครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันหญิงจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.6 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว และอื่นๆ

2.2.7 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 การแข่งขันผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender

3.2 สูตรที่ใช้แข่งขันต้องเป็นสูตรที่ผู้แข่งขันคิดเองและไม่ซ้ำกับสูตรสากล พร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโฆว์ 1 แก้ว และสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 3 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้เข้าแข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งปากแก้วจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวที ในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.3 วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งปากแก้ว ต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw และอื่นๆ

3.4 การให้คะแนนการตกแต่งปากแก้ว จะให้เฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม

3.5 ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการดรอป สเปรย์จากผิวหรือจาก การพ่น สโมค และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused) ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องเคียง ให้นับเครื่องเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย

3.6 การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์ตวงวัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น เช่น Jigger, Bar Spoon, Dropper เป็นต้น โดยต้องไม่รินผ่านจุกริน (Pouler)

3.7 การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 1 แก้วเท่านั้น โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์ เช่น 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโฆว์และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเซคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็นสองเซคเกอร์ได้

3.8 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่า ปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่มที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

3.9 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมเพลงประกอบการแข่งขัน ในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

3.10 ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน

3.11 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีนเมา หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน

3.12 ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการตัดสิน

3.13 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน คณะกรรมการตัดสินจะพิจารณาคะแนนจากการตอบคำถาม

3.14 การคิดคะแนนการแข่งขันผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender ให้นำคะแนนของคณะกรรมการทั้งหมด ที่ให้คะแนน มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด แล้วนำคะแนนที่ได้มาลบคะแนนของคณะกรรมการตัดคะแนน

3.15 การจัดเตรียมบาร์ ผู้เข้าแข่งขันในลำดับต่อไปสามารถขึ้นจัดเตรียมบาร์ได้ แต่ต้องไม่รบกวนผู้ที่กำลังแข่งขันอยู่ และเมื่อจัดเตรียมเสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้ลงจากเวทีการแข่งขัน

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

4.2 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

4.3 ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณ ดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

5.3 ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น)

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งปากแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

6.2 อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

6.3 แก้วไซร์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิมจำนวน 3 ใบ

6.4 สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการจำนวน 3 ชุด (สูตรการผสมเครื่องดื่ม)

6.5 แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

7.2 เครื่องเสียง

7.3 น้ำแข็ง 3 ประเภท (ก้อนเล็ก/ก้อนใหญ่/บด)

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	10
2	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน	10
3	ความสมบูรณ์ของเครื่องมือและอุปกรณ์	5
4	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)	15
5	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender ประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance)	10
6	รสชาติ (Taste)	15
7	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร Creativity)	15
8	ความสะอาดเรียบร้อย บาร์ และขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม	10
9	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว)	10
รวม		100

8.3 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Classic Bartender

8.3.1 หยอด ตก หล่น

ตัดครั้งละ 1 คะแนน

8.3.2 ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ

ตัดครั้งละ 20 คะแนน

8.3.3 อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก

ตัดครั้งละ 10 คะแนน

8.3.4 การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท

ตัดครั้งละ 5 คะแนน

8.3.5 ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่ปฏิบัติตามสูตร

ตัด 10 คะแนน ต่อ 1 ชนิด

8.3.6 ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)

ตัดครั้งละ 5 คะแนน

8.3.7 หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย

ตัด 2 คะแนน

8.3.8 เวลาเกินทุก 5 วินาที

ตัดครั้งละ 1 คะแนน

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
ทักษะ เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน	
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้รับ
1	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	10	
2	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน	10	
3	ความสมบูรณ์ของเครื่องมือและอุปกรณ์	5	
4	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)	15	
5	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender ประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance)	10	
6	รสชาติ (Taste)	15	
7	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร Creativity)	15	
8	ความสะอาดเรียบร้อย บาร์ และขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม	10	
9	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว)	10	
รวม		100	

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (.....)

สูตรส่วนผสมเครื่องดื่ม การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
 สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
 ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ทักษะ เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
 ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

การศึกษาสร้างคน
 อาชีวศึกษาเอกชนสร้างชาติ
 ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน
 (.....)