



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการผสมเครื่องดื่มให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันหลักจำนวน 1 คน ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน (Bar back) จำนวนไม่เกิน 2 คน (ต้องเป็นผู้เรียนของวิทยาลัยฯ ที่ลงแข่งเท่านั้น) และครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทสีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าหุ้มส้นสีสุภาพ (รองเท้าหนังสีดำ หรือรองเท้าวาสีขาวล้วน หรือสีดำล้วน หรือสีขาวลายดำ หรือสีดำลายขาว) เพื่อความสะอาดต่อการปฏิบัติงาน
- 2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.1.2 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบ
การบริการ

3.1.3 ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

3.2 งานที่กำหนด

ประเภท Flair Bartender

3.2.1 สูตรที่ใช้แข่งขัน ต้องเป็นสูตรภายใต้แนวคิด Twist Cocktail พื้นฐานของเครื่องดื่มต้องมาจากสูตร
Classic Cocktail และนำมาสร้างสรรค์ให้เป็นเครื่องดื่ม Twist Cocktail พร้อมการตกแต่งแก้ว
เครื่องดื่ม สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน 1 แก้ว
(ทั้ง 2 แก้ว มีการตกแต่ง องค์ประกอบต่าง ๆ และภาพรวมที่เหมือนกัน) ภายในเวลา 6 นาที
(เมื่อหมดเวลาการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดการแข่งขันโดยทันที ในกรณีที่ทำเครื่องดื่ม
ไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด ให้ถือว่าเครื่องดื่มนั้น เป็นเครื่องดื่ม Missing Drink)

3.2.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำส่วนผสมแก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่ง
แก้วเครื่องดื่มจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้
แต่ต้องนำไปประกอบบนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.2.3 ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันตกแต่งปากแก้ว (Garnish) ที่มีผลต่อรสชาติของเครื่องดื่ม ให้นับเป็นส่วนผสม
ของเครื่องดื่ม (ให้ผู้เข้าแข่งขันเขียนลงในสูตรเครื่องดื่ม (Recipe))

3.2.4 วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งแก้วเครื่องดื่มต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick,
Cocktail Stirrer, Straw

3.2.5 การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 2 แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็น มิลลิลิตร
เช่น 10 มิลลิลิตร 30 มิลลิลิตร 45 มิลลิลิตร หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็น มิลลิลิตร
ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop), ช้อนชา, ช้อนโต๊ะ, Scoop และต้องผสมเครื่องดื่ม
สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และแก้วชิม 1 ชิม (แก้วโชว์และแก้วชิม
ต้องเหมือนกัน) โดยสามารถผสมลงในเซกเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกผสมเป็นสอง
เซกเกอร์ได้

3.2.6 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะที่มีปริมาณมากกว่า
ปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือ
หลังจากผสมแต่ละชนิดของส่วนผสม ไม่น้อยกว่า 30 มิลลิลิตร (ไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์)

3.2.7 ทุกขวดและภาชนะที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) เท่านั้น ห้ามใช้
น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด

3.2.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอเครื่องดื่ม และแรงบันดาลใจในการทำเครื่องดื่ม เป็นภาษาอังกฤษ
ไม่เกิน 5 นาที



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

- 3.2.9 ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair
- 3.2.10 ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้ขวดแก้วที่มีช่องเหลวไม่น้อยกว่า 240 มิลลิลิตร (ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์) ในการ Working Flair โดยใช้เวลา ไม่น้อยกว่า 30 วินาที หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาไม่ถึง 30 วินาที จะไม่ได้คะแนน Working Flair (เริ่มนับเวลาจากการจับขวดที่ใช้ Working Flair จนกระทั่งริน และวางขวด)
- 3.2.11 ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้วเท่านั้น และมีช่องเหลวในขวด ไม่น้อยกว่า 15 มิลลิลิตร และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินทุกครั้ง
- 3.2.12 ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Working Flair และ Exhibition Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขันอุดหรือปิดจุก Pourer หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันทันที การปฏิบัติการวัดตวงสามารถใช้ Jigger ในการแข่งขันได้
- 3.2.13 ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น ไข่ขาว, วาซาบิ, น้ำผึ้ง, แยม, ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่า สัดส่วนในสูตรส่วนผสม (Recipe) และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น
- 3.2.14 ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวด
- 3.2.15 การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร
- 3.2.16 ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar back) ได้ไม่เกิน 2 คน โดยแต่ละทีม **จะต้อง**จัดเตรียมผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขันมาในการแข่งขัน (ต้องเป็นนักเรียนของวิทยาลัยที่ลงแข่งขัน เท่านั้น)
- 3.2.17 บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขันของผู้แข่งขัน
- 3.2.18 ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ, การเล่นไฟ และพ่นไฟในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะ การทำเครื่องดื่ม ตกแต่งปากแก้ว)
- 3.2.19 ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 3.2.20 ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุม เพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขันจากคณะกรรมการตัดสิน
- 3.2.21 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทัน ตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
- 3.2.22 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วย อยู่ในบริเวณดังกล่าวได้ ไม่เกิน 2 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

- 3.2.23 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมึนเมาหรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
- 3.2.24 ผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรืออยู่ในดุลยพินิจของกรรมการ)
- 3.2.25 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะพิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill), รสชาติ, ความผิดพลาด ตามลำดับ
- 3.2.26 การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartenderให้นำคะแนนที่ได้จากกรรมการทั้งหมด มารวมกัน นำไปลบด้วยคะแนนคณะกรรมการตัดคะแนน แล้วนำคะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวน คณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด
- 3.2.27 ผู้เข้าแข่งขัน มีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มแข่งขัน 90 วินาที (ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ จะถูกตัด คะแนน 1 คะแนน ต่อ 5 วินาที)
- 3.2.28 ในการแข่งขันกำหนดใช้โต๊ะ
- 3.2.28.1 (ระดับสถานศึกษา และระดับจังหวัด) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้ โต๊ะ ขนาด 80 x 160 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์
- 3.2.28.2 (ระดับภาค) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะ ขนาด 80 x 160 เซนติเมตร หรือขนาด ใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์ หรือโต๊ะบาร์แฟร์ จำนวน 1 บาร์
- 3.2.28.3 (ระดับชาติ) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะบาร์แฟร์ จำนวน 1 บาร์





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.3 กำหนดการแข่งขัน

เวลา 08.00 – 09.00 น. ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน

เวลา 09.00 – 09.30 น. พิธีเปิดการแข่งขันทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender

เวลา 09.30 – 12.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Flair Bartender

เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 17.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Flair Bartender

เวลา 17.00 – 18.00 น. ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

3.3.1 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ ที่
รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่
น้อยกว่า 15 วัน

3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 เหล้า ส่วนผสม และเครื่องดื่มตกแต่งแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

3.4.2 อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

3.4.3 แก้วโชว์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิม จำนวน 1 ใบ

3.4.4 สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการ จำนวน 6 ชุด

3.4.5 แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

3.4.6 ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน Bar back จำนวนไม่เกิน 2 คน (ต้องเป็นนักเรียนของวิทยาลัยฯ ที่ลงแข่งขัน
เท่านั้น)

3.4.7 หลอดฉีดยา (Syring) สำหรับวัด Pouring Test มีปริมาตรความจุมากกว่า 3 ออนซ์ จำนวน 2 ชิ้น

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 เกณฑ์การให้คะแนนด้าน Skill Flair

3.5.1.1 ทักษะ (Skill Workings Flair) 20 คะแนน

1) ความยากของเทคนิค 10 คะแนน

2) ความหลากหลายของท่า 10 คะแนน

3.5.1.2 ทักษะ (Skill Exhibition Flair) 50 คะแนน

1) ความยากของเทคนิค 10 คะแนน

2) ความหลากหลายของท่า 10 คะแนน

3) การแสดง/ควบคุมเวที สอดคล้องกับเพลง 20 คะแนน

4) มีความเป็นมืออาชีพ 10 คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.5.2 เกณฑ์การให้คะแนนด้านเครื่องดื่ม

3.5.2.1 ทักษะด้านการผสมเครื่องดื่ม

30 คะแนน

- 1) ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity) 5 คะแนน
- 2) การนำเสนอเครื่องดื่มเป็นภาษาอังกฤษ 5 คะแนน
- 3) ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม (Process) 5 คะแนน
- 4) รสชาติ (Taste) 5 คะแนน
- 5) ภาพรวมของเครื่องดื่ม (การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว) 5 คะแนน
- 6) ความเป็นมืออาชีพ (Personality & Performance) 5 คะแนน
บุคลิกภาพ ลักษณะท่าทาง ความมั่นใจ ขั้นตอนการทำงาน
ความราบรื่นในการทำงาน

3.5.3 เกณฑ์การตัดคะแนน

- 3.5.3.1 ตก หล่น ครั้งละ 1 คะแนน
- 3.5.3.2 หกเป็นสาย ครั้งละ 2 คะแนน
- 3.5.3.3 ส่วนผสมที่ผสมเสร็จแล้วคว่ำ ตัดคะแนน 20 คะแนน/ครั้ง
- 3.5.3.4 อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก ครั้งละ 5 คะแนน
- 3.5.3.5 การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท ครั้งละ 5 คะแนน
- 3.5.3.6 ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ ตัด 10 คะแนน
- 3.5.3.7 ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe) ตัดชนิดละ 5 คะแนน/ 1 ส่วนผสม
- 3.5.3.8 หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย ตัด 2 คะแนน

หมายเหตุ : เมื่อหมดเวลาการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดการแข่งขันโดยทันที

3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.5 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด กรรมการตัดสิน 3 คน

3.6.1.1 กรรมการตัดสินด้านทักษะ Flair จำนวน 1 คน (ให้คะแนนเฉพาะ Flair ไม่มีสิทธิให้คะแนน
ในส่วนของการผสมเครื่องดื่ม)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.6.1.2 กรรมการตัดสินด้านเครื่องดื่ม จำนวน 1 คน (ให้คะแนนเฉพาะเครื่องดื่ม ไม่มีสิทธิ์ให้คะแนนในส่วนของท่านทักษะ Flair)

3.6.1.3 กรรมการตัดสินจำนวน 1 คน

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน จำนวน 6 คน

3.6.2.1 กรรมการตัดสินด้านทักษะ Flair จำนวน 2 คน (ให้คะแนนเฉพาะ Flair ไม่มีสิทธิ์ให้คะแนนในส่วนของท่านเครื่องดื่ม)

3.6.1.2 กรรมการตัดสินด้านเครื่องดื่ม จำนวน 2 คน (ให้คะแนนเฉพาะเครื่องดื่ม ไม่มีสิทธิ์ให้คะแนนในส่วนของท่านทักษะ Flair)

3.6.2.3 กรรมการตัดสินคะแนนด้านทักษะ Flair จำนวน 1 คน (ตัดสินเฉพาะ Flair ไม่มีสิทธิ์ตัดสินในส่วนของท่านเครื่องดื่ม)

3.6.2.4 กรรมการตัดสินคะแนนด้านทักษะด้านเครื่องดื่ม จำนวน 1 คน (ตัดสินเฉพาะเครื่องดื่ม ไม่มีสิทธิ์ตัดสินในส่วนของท่าน Flair)

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษา หรือรองเลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง

4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน

4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับ เหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการพัฒนา และส่งเสริมทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนประยุกต์ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศ อันดับ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว เสื้อกั๊กหรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมถุงเท้า และรองเท้าน้ำสีดำหรือสามารถใส่เครื่องแบบของสถานศึกษาได้
- 2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันหญิงจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรง หรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือผ้าพันคอ เสื้อกั๊กหรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน สวมถุงน่องสีธรรมชาติ รองเท้าหุ้มส้นน้ำสีดำ หรือสามารถใส่เครื่องแบบของสถานศึกษาได้
- 2.2.5 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3.2 งานที่กำหนด

3.2.1 งานที่ 1 การผสมเครื่องดื่มและบริการ (Classic Bartender) (20 คะแนน) 20 นาที

* ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งสูตรก่อนการแข่งขัน จำนวน 1 สูตร สำหรับ 1 แก้ว / แต่ทำเสิร์ฟ 2 แก้ว *



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.2.1.1 การจัดเตรียมบาร์

3.2.1.2 การกล่าวคำทักทายผู้มาใช้บริการเป็นภาษาอังกฤษ

3.2.1.3 ผสมเครื่องดื่ม Cocktail

3.2.1.4 บริการเครื่องดื่ม และนำเสนอเครื่องดื่มเป็นภาษาอังกฤษ

3.2.2 งานที่ 2 การจัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement) (10 คะแนน) 20 นาที

3.2.2.1 การจัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหารสำหรับลูกค้า 2 ท่าน

3.2.2.2 ดอกไม้ต้องมีดอกหลัก ดอกรอง และดอกแซม

3.2.2.3 สามารถมองเห็นรอบด้าน โดยใช้ Floral Foam

3.2.3 งานที่ 3 พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding) (10 คะแนน) 10 นาที

3.2.3.1 พับผ้าเช็ดปาก 6 ผืน สำหรับจัดโต๊ะอาหาร 3 แบบ ๆ ละ 2 ผืน

3.2.3.2 ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสีเหลี่ยมจัตุรัส ขนาดใกล้เคียง

3.2.3.3 โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้

ลายหมวก (Bishop's Hat)

ลายโอเปร่า เฮ้าส์ (Opera House)

ลายพีระมิด (Pyramid)



ลายหมวก (Bishop's Hat)



ลายโอเปร่า เฮ้าส์ (Opera House)



ลายพีระมิด (Pyramid)

3.2.4 งานที่ 4 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu (Table Setup) (10 คะแนน)

30 นาที

3.2.4.1 เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์

3.2.4.2 จัดโต๊ะอาหารเพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.2.4.3 อุปกรณ์ประกอบด้วย ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดปลา ส้อมปลา มีดหวาน
ส้อมหวาน มีดปาดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์ขาว ขวดเกลือ ขวดพริกไทย
และแจกันดอกไม้

3.2.5 งานที่ 5 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) (50 คะแนน)

ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้

3.2.5.1 อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ ซีซาร์สลัด (Caesar salad) โดยกำหนดให้ใช้ผัก
ดังนี้ สลัดคอส ครูดง เบคอน พาเมซานชีส น้ำสลัด (ซีซ่า) โดยผู้เข้าแข่งขันต้องจัดลง
ภาชนะ สำหรับ 2 ที่ (plate service)

3.2.5.2 อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กไก่ กับซอสเห็ด และผักต่าง ๆ ดังนี้
หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่ง (French fries, Baked Potato, Mashed Potato) ในส่วน
ของมันฝรั่งผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกได้อย่างใดอย่างหนึ่ง โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดลง
ภาชนะ สำหรับ 2 ที่ (plate service)

3.2.5.3 Banana Flambe ได้แก่ กล้วยหอม 1 ผล เลมอน 1/2 ผล น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
เนย 2 ช้อนโต๊ะ น้ำส้ม 90 มิลลิลิตร ออร์เรนจ์ ลิเคียว 30 มิลลิลิตร คอนยัค 30 มิลลิลิตร

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

3.2.5.5 ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์ (ฝาเกลือ) บริการน้ำ (จากขวด) ขนมปัง
(จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก

3.2.5.6 ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า

3.3 กำหนดการแข่งขัน

เวลา 08.00 – 09.00 น. ลงทะเบียนพร้อมจับสลากการแข่งขัน

เวลา 09.00 – 10.00 น. พิธีเปิดการแข่งขัน และประชุมแนะนำการแข่งขัน

เวลา 10.00 – 11.00 น. งานที่ 1 การผสมเครื่องดื่มและบริการ (Classic Bartender)

เวลา 11.00 – 12.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 12.00 – 13.00 น. งานที่ 2 การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหาร

เวลา 13.00 – 13.30 น. งานที่ 3 การพับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)

เวลา 13.30 – 14.30 น. งานที่ 4 การจัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารแบบ Set menu (Table Setup)

เวลา 14.30 – 15.00 น. ประชุมแขกที่มารับบริการของแต่ละทีม

เวลา 15.00 – 17.00 น. งานที่ 5 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)

เวลา 17.00 – 18.00 น. คณะกรรมการรวบรวมคะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

หมายเหตุ :

1) เวลาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2) กำหนดให้แข่งขันพร้อมกันทุกทีม

3.3.1 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 อุปกรณ์ประเภท Chinaware

3.4.2 อุปกรณ์ประเภท Glassware

3.4.3 อุปกรณ์ประเภท Cutlery

3.4.4 อุปกรณ์ประเภท Bar

3.4.5 ถาดเสิร์ฟ (Tray) รายการอาหาร (Menu) ชุดเครื่องปรุง (Condiment set)

3.4.6 ผ้าที่ใช้ในการแข่งขันทุกชนิด

3.4.7 มีด เขียง ตะกร้าขนมปัง

3.4.8 แจกันดอกไม้สด พร้อมประดับโต๊ะอาหาร

3.4.9 อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการทุกรายการ

3.4.10 วัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในงานบริการ

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1.	การผสมเครื่องดื่มและบริการ	20
2.	การจัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร	10
3.	การพับผ้าเช็ดปาก	10
4.	การจัดโต๊ะอาหารสำหรับ 2 ท่าน	10
5.	บริการอาหารและเครื่องดื่ม	50

หมายเหตุ : การให้คะแนนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) (50คะแนน)

มีรายละเอียดดังนี้



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

- 1) การต้อนรับลูกค้า (10 คะแนน)
- 2) การเสิร์ฟน้ำ (5 คะแนน)
- 3) การนำเสนอรายการอาหาร (10 คะแนน)
- 4) การเสิร์ฟขนมปัง และเนย (5 คะแนน)
- 5) การจัดสลัดลงจานสำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)
- 6) การเสิร์ฟสลัดเป็นจาน (10 คะแนน)
- 7) บริการไวน์ขาว (10 คะแนน)
- 8) การจัดอาหารจานหลัก สำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)
- 9) การเสิร์ฟอาหารจานหลัก (10 คะแนน)
- 10) การเก็บและทำความสะอาด (10 คะแนน)
- 11) การทำบานาน่าเฟรมเบ้ (15 คะแนน)
- 12) การบริการชา กาแฟ (5 คะแนน)
- 13) การปรากฏตัว การแต่งกาย และบุคลิกภาพ (10 คะแนน)
- 14) ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (10 คะแนน)
- 15) การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมื้ออาหาร (10 คะแนน)
- 16) การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ (10 คะแนน)

**** ให้นำคะแนนที่ได้ทั้งหมด (150) หารด้วย 3 เท่ากับ 50 คะแนน**

- 3.5.1 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา
- 3.5.2 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ
- 3.5.3 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน
- 3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการบริหาร
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขาธิการ
คณะกรรมการการอาชีวศึกษา อาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง

4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน

4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด

5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ

5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3

5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4
และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)

6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร

6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร

6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร

6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร

6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรี และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

หมายเหตุ

- 1) โฉร่างวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

ฉบับร่างใช้เฉพาะการแข่งขันระดับสถานศึกษา จังหวัด 2568 เท่านั้น



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 1 การผสมเครื่องดื่มและบริการ (20 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การจัดเตรียมบาร์	3											
2. หลักและวิธีการผสม เครื่องดื่มที่ถูกต้อง	3											
3. รสชาติ	3											
4. การตกแต่งเครื่องดื่ม	2											
5. สุขอนามัย และความ สะอาด	2											
6. บุคลิกภาพ	2											
7. การนำเสนอเครื่องดื่ม ภาษาอังกฤษ	3											
8. การปฏิสัมพันธ์กับแขก	2											
คะแนนรวม	20											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 2 การจัดดอกไม้สำหรับวางโต๊ะอาหาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. รูปแบบและขนาด เหมาะสมกับโต๊ะอาหาร	2											
2. องค์ประกอบ ครบถ้วน สวยงาม	2											
3. มองไม่เห็น Foral Foam	1											
4. ใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า	1											
5. ความปลอดภัยในการ ปฏิบัติงาน	1											
6. ความสะอาด	2											
7. เสร็จภายในระยะเวลาที่ กำหนด	1											
คะแนนรวม	10											

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 3 การพับผ้าเช็ดปาก (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. ความสวยงาม	2											
2. ความเหมือนกันของ ลาย	2											
3. ความประณีตและความ คมชัดของลาย	3											
4. เสร็จภายในระยะเวลา ที่กำหนด	1											
5. การจัดวางและถูก สุขลักษณะ	2											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 4 งานจัดโต๊ะอาหารสำหรับ 2 ท่าน (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การทำความสะอาด อุปกรณ์ได้ถูกต้องตาม มาตรฐาน	2											
2. การจับถืออุปกรณ์ขณะ จัดโต๊ะอาหารได้ถูกต้อง ตามมาตรฐาน	1											
3.การวางอุปกรณ์ถูกต้อง ตามตำแหน่งและ มาตรฐาน	2											
4. ความสะอาดโดยรวม ของอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหาร	2											
5. สุขอนามัยและความ ปลอดภัยระหว่างจัดโต๊ะ อาหาร	1											
6. เคลื่อนย้ายและหยิบจับ อุปกรณ์ถูกต้องตาม มาตรฐาน	2											
7. เสร็จภายในระยะเวลาที่ กำหนด	2											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

1) การต้อนรับลูกค้า (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การทักทายและ ต้อนรับลูกค้า	5											
2. ลักษณะท่าทางและ ความเหมาะสมใน การเดินนำหน้าลูกค้า	2											
3. เลื่อนเก้าอี้ให้ลูกค้า	1											
4. การคลี่ผ้าเช็ดปาก ให้ลูกค้า	1											
6. ลักษณะท่าทางและ บุคลิกภาพ	1											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

2) การเสิร์ฟน้ำ (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. ลักษณะท่าทางและการ เข้าเสิร์ฟถูกต้องตาม มาตรฐาน	1											
2. รินน้ำสม่ำเสมอ (สายน้ำ)	1											
3. ลำดับการเสิร์ฟและ ปริมาณน้ำทั้งสองแก้ว เท่ากันตามมาตรฐาน	1											
4. ไม่มีน้ำหยดนอกแก้ว	1											
5. ความสะอาดของ มือ และปลอดภัย	1											
คะแนนรวม	5											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรี และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

3) การนำเสนอรายการอาหาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การยื่นเมนูให้ลูกค้า	1											
2. รับคำสั่งอาหาร และทวนรายการอาหารได้อย่างถูกต้อง	2											
3. อธิบายรายการอาหารเสียงดังฟังชัด	5											
5. ลักษณะท่าทางและทักษะการสื่อสาร	2											
คะแนนรวม	10											

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

4) การเสิร์ฟขนมปัง และ เนย (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. ความถูกต้องในการเข้าเสิร์ฟตามมาตรฐาน	2											
2. เทคนิคการใช้ข้อล้อมในการให้บริการ	2											
3. ความทะมัดทะแมง มั่นใจ และปลอดภัย	1											
คะแนนรวม	5											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

5) การจัดสัต์ลงจาน สำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. ปริมาณเหมาะสมและ สวยงาม	2											
2. จัดลง 2 จานเหมือนกัน	2											
3. บุคลิกภาพและความ คล่องแคล่วและทักษะ ในการปฏิบัติงาน	3											
4. ถูกสุขลักษณะ/ปลอดภัย	2											
5. ปริมาณเศษอาหารที่ เหลือทิ้ง	1											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

6) การเสิร์ฟสลัดเป็นงาน (Plate Service) (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การปฏิสัมพันธ์กับแขก และการเข้าเสิร์ฟที่ ถูกต้องตามมาตรฐาน	5											
2. การจับถือจานถูกต้อง ตามมาตรฐาน	2											
3. การวางจานอาหาร ถูกต้องตามตำแหน่ง	2											
4. ความสะอาดสะอ้าน มั่นใจ และปลอดภัย	1											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

7) การบริการไวน์ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การนำเสนอไวน์	2											
2. กระบวนการบริการ	4											
3. ปริมาณ 2 แก้วเท่ากัน	1											
4. สุขอนามัยและความปลอดภัย	1											
5. การปฏิสัมพันธ์กับแขก	2											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

8) การจัดอาหารจานหลัก สำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. ปริมาณเหมาะสมและ สวยงาม	3											
2. จัดอาหารลงจานเหมือนกัน ทั้ง 2 จาน	3											
3. บุคลิกภาพและความ คล่องแคล่วและทักษะใน การปฏิบัติงาน	2											
4. ถูกสุขลักษณะ/ปลอดภัย	1											
5. ปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้ง	1											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรี และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

9) การเสิร์ฟอาหารจานหลัก (Plate Service) (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การปฏิสัมพันธ์กับแขก และการเข้าเสิร์ฟที่ ถูกต้องตามมาตรฐาน	5											
2. การจับถือจานถูกต้อง ตามมาตรฐาน	2											
3. การวางจานถูกต้องตาม ตำแหน่งของอาหาร	2											
5. ความสะอาดสะอ้าน มั่นใจ และปลอดภัย	1											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรีสุทนต์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

10) การเก็บและการทำความสะอาด (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. เก็บจานอาหารและ จานขนม	5											
2. เทคนิคการทำความสะอาด โต๊ะอาหาร	2											
3. การจัดวางเครื่องมือ ของหวาน	2											
4. สุขอนามัย และ ความปลอดภัย	1											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

11) การทำพานาน้ำเฟรมเบ้ (15 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	2											
2. ลักษณะท่าทางและความ คล่องตัว ทะมัดทะแมง	3											
3. ปฏิบัติงานถูกต้องตาม มาตรฐาน	2											
4. ลักษณะของกล้วยเชื่อม และน้ำเชื่อม	4											
5. ลักษณะและรูปแบบ การจัดจานสวยงาม และเหมือนกันทั้ง 2 จาน	2											
6. ถูกสุขอนามัย และมี ความปลอดภัย	2											
คะแนนรวม	15											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

12) การบริการชา กาแฟ (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. นำน้ำตาลและนมวาง บนโต๊ะอาหารก่อน เสิร์ฟชา กาแฟ	1											
2. ลักษณะท่าทางและ การเข้าเสิร์ฟที่ถูกต้อง ตามมาตรฐาน	1											
3. การรินนมสม่ำเสมอและ เท่ากัน	1											
4. เสิร์ฟถูกต้องตามคำสั่ง ของแขก	1											
5. มีปฏิสัมพันธ์กับแขก	1											
คะแนนรวม	5											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

13) การปรากฏตัว การแต่งกาย และบุคลิกภาพ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การแต่งกายเหมาะสม กับงานในห้องอาหาร	2											
2. บุคลิกภาพท่าทาง ในการบริการ	3											
3. การยิ้มแจ่มใส	2											
4. ภาพรวมการปรากฏตัว การแต่งกาย และ บุคลิกภาพ	3											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

14) ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (15 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. ความชัดเจน และมั่นใจ ในการทักทายลูกค้า	2											
2. ความมั่นใจ เสียงดัง ฟังชัดในการนำเสนอ เมนูอาหารให้กับลูกค้า	3											
3. สามารถใช้ภาษาอังกฤษ ตลอดเวลาในการ บริการลูกค้า	3											
4. สามารถตอบคำถาม ลูกค้าได้อย่างมั่นใจ เสียงดัง ฟังชัด	2											
5. ภาพรวมทักษะ การสื่อสารภาษาอังกฤษ	5											
คะแนนรวม	15											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

15) การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมืออาหาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การเติมน้ำระหว่าง มืออาหาร	2											
2. การเติมขนมปัง ระหว่างมืออาหาร	2											
3. การสันทนระหว่าง มืออาหาร	2											
4. ขั้นตอนการทำงาน ที่ต่อเนื่อง	2											
5. การส่งลูกค้า	2											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรี และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

งานที่ 5 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (50 คะแนน)

16) การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ทีมที่										หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. การสร้างความสัมพันธ์ กับแขก	2											
2. การจัดการแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้า	3											
3. คุณภาพในการ ให้บริการโดยรวม	3											
4. การทำงานเป็นทีม	2											
คะแนนรวม	10											

ลงชื่อ.....กรรมการ

	เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว สาขาวิชาการท่องเที่ยว ทักษะนักเล่าเรื่องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572
---	--

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะอาชีพ นักเล่าเรื่องท้องถิ่น ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียน ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาการท่องเที่ยว สาขาวิชานวัตกรรมการท่องเที่ยว
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำอุปกรณ์มาประกอบการเล่าเรื่องได้ตามความเหมาะสม (ไม่มีผลต่อคะแนน)
- 2.2.6 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันมอบวัสดุ อุปกรณ์ หรือสิ่งของใด ๆ ที่ใช้ในการประกอบการเล่าเรื่องให้คณะกรรมการ หรือผู้เข้าแข่งขัน หากกรรมการพบเจอ จะดำเนินการตัดสิทธิ์การเข้าร่วมการแข่งขัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักร้องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่น หรืออื่น ๆ ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น
- 3.1.2 มีทักษะในการถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่น หรืออื่น ๆ ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ได้อย่างถูกต้องชัดเจน และน่าสนใจ
- 3.1.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการจัดทำสื่อประกอบการเล่าเรื่องได้อย่างเหมาะสม
- 3.1.4 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่เหมาะสมของนักร้อง
- 3.1.5 ตระหนักในคุณค่าของอัตลักษณ์ท้องถิ่นผ่านการเล่าเรื่อง

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 แข่งขันนักร้องท้องถิ่น โดยเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่น หรืออื่น ๆ ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น
- 3.2.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการทำสื่อประกอบการเล่าเรื่องให้น่าสนใจ

ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

ผู้เข้าแข่งขันเตรียมสื่อประกอบการเล่าเรื่อง โดยทั้งนี้ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดส่งไฟล์ที่ใช้นำเสนอ ในการแข่งขันให้กับคณะกรรมการก่อนทำการแข่งขัน ในวันรายงานตัวของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

ระดับชาติ

ผู้เข้าแข่งขันจัดทำสื่อประกอบการเล่าเรื่อง ในวันแข่งขัน โดยมีคณะกรรมการดำเนินงาน เป็นผู้ควบคุม ทั้งนี้ ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กเพื่อเข้าร่วมการแข่งขัน

- 3.2.3 ใช้เวลาในการนำเสนอ

ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค 15 นาที

ระดับชาติ 20 นาที

- 3.2.4 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจง เกณฑ์ และกติกาการแข่งขัน หากรายงานตัวไม่ทันตามที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์ ออกจากการแข่งขันทันที
- 3.2.5 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น โดยผู้เข้าแข่งขันจะไม่สามารถออกนอกบริเวณได้จนกว่าจะเสร็จสิ้นการแข่งขัน และไม่อนุญาต บุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมไว้ให้สำหรับผู้เข้าแข่งขัน
- 3.2.6 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจับสลากลำดับการแข่งขัน “นักร้องท้องถิ่น”
- 3.2.7 ผู้เข้าแข่งขันต้องเรียนรู้ถึงกฎ ระเบียบ และกติกาที่คณะกรรมการกำหนดไว้



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักร้องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.2.8 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากัน ทางคณะกรรมการตัดสินจะให้ทำการตอบคำถาม
ที่คณะกรรมการตัดสินจัดเตรียมไว้

3.3 กำหนดการแข่งขัน

กำหนดการสำหรับการแข่งขันในระดับระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค

วันที่ 1

เวลา 13.00 น. คณะกรรมการจัดการแข่งขัน ครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขัน และรายงานตัว เข้าร่วม
ประชุมเพื่อรับฟังกติกาการแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน พร้อมจับสลาก
การแข่งขัน

วันที่ 2

เวลา 07.45 – 08.30 น. ลงทะเบียน และรายงานตัว
เวลา 08.30 – 12.00 น. แข่งขัน ทักษะนักร้องท้องถิ่น
เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 17.00 น. แข่งขัน นักร้องท้องถิ่น (ต่อ)
เวลา 17.00 - 17.30 น. ประกาศผล ปิดปิดการแข่งขัน และมอบเกียรติบัตร

หมายเหตุ เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามเหมาะสม

กำหนดการสำหรับการแข่งขันในระดับชาติ

วันที่ 1

เวลา 13.00 น. คณะกรรมการจัดการแข่งขัน ครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขัน และรายงานตัว เข้าร่วม
ประชุมเพื่อรับฟังกติกาการแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน พร้อมจับสลาก
การแข่งขัน

วันที่ 3

เวลา 07.45 – 08.30 น. ลงทะเบียน และรายงานตัว
เวลา 08.30 – 09.00 น. ชี้แจงการแข่งขันทักษะนักร้องท้องถิ่น “ทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี”
โดยศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา
เวลา 09.00 – 12.00 น. การแข่งขันทักษะนักร้องท้องถิ่น “ทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี” โดย
ศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (Center
of Vocational Manpower Networking Management : CVM)
สาขาการท่องเที่ยว ร่วมกับ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 17.00 น. แข่งขันทักษะนักร้องท้องถิ่น “ภาคนำเสนอ”



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว สาขาวิชาวัฒนธรรมการท่องเที่ยวฐานวิทยาศาสตร์
ทักษะนักร้องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

เวลา 17.00 - 17.30 น. ประกาศผล พิธีปิดการแข่งขัน และมอบเกียรติบัตร

หมายเหตุ 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องผ่านการทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี ถึงจะสามารถเข้าร่วมการแข่งขัน
ทักษะนักร้องท้องถิ่น “ภาคนำเสนอ”

2) เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามเหมาะสม

3) ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านการทดสอบทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติตามที่ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
กำหนด จะได้รับใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพนักร้องท้องถิ่น ระดับ 3

3.3.1 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

สื่อประกอบการนำเสนอสามารถจัดทำในรูปแบบ Microsoft PowerPoint, Canva หรือ Google
Slides หรือแพลตฟอร์มอื่น ๆ โดยบันทึกเป็นไฟล์ .pdf, .pptx หรือจัดส่งเป็น Link สำหรับดาวน์โหลด
หรืออ่านได้ โดยไม่ใช้เสียงประกอบ และต้องส่งให้คณะกรรมการก่อนเวลาที่กำหนด

วัสดุ อุปกรณ์ที่คณะกรรมการดำเนินงานที่จัดเตรียมให้

- 1) โปรเจคเตอร์และจอภาพ
- 2) โสตทัศนูปกรณ์
- 3) อุปกรณ์ควบคุมนำเสนอไร้สาย จำนวน 1 อัน
- 4) ไมโครโฟนขนาดเล็กจำนวน 1 เครื่อง หรือไมโครโฟน
- 5) เครื่องคอมพิวเตอร์ในการนำเสนอ จำนวน 1 เครื่อง
- 6) อุปกรณ์ในการจับเวลา
- 7) สัญญาณอินเทอร์เน็ต

หมายเหตุ : ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมอุปกรณ์ในข้อ 4 เป็นของตัวเองมาเองได้

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 ด้านความน่าสนใจของสื่อ	10 คะแนน
3.5.1.1 ความสวยงามของสื่อ	5 คะแนน
3.5.1.2 ความถูกต้องสอดคล้องในการใช้ภาพประกอบการเล่าเรื่อง	5 คะแนน
3.5.2 ด้านการจัดการเนื้อเรื่อง	40 คะแนน
3.5.2.1 การเกริ่นนำ	5 คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักเล่าเรื่องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.5.2.2	การเล่าเรื่อง	
3.5.2	ด้านการจัดการเนื้อเรื่อง	40 คะแนน
3.5.2.1	การเกริ่นนำ	5 คะแนน
3.5.2.2	การเล่าเรื่อง	
	ความถูกต้องของเนื้อเรื่อง	10 คะแนน
	ความน่าสนใจของเรื่องราว	10 คะแนน
	การลำดับเรื่องราว	10 คะแนน
3.5.2.3	การสรุปเรื่องราว	5 คะแนน
3.5.3	ด้านเทคนิคการนำเสนอ	30 คะแนน
3.5.3.1	การเล่าเรื่องเพื่อการจดจำ	10 คะแนน
3.5.3.2	การใช้น้ำเสียง สีสันท่าทางประกอบการเล่าเรื่อง	5 คะแนน
3.5.3.3	การแต่งกายตามอัตลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น	5 คะแนน
3.5.3.4	การแสดงอารมณ์ความรู้สึกเพื่อกระตุ้นความสนใจ	5 คะแนน
3.5.3.5	การสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับนักท่องเที่ยว	5 คะแนน
3.5.4	การตอบคำถามจากกรรมการ	10 คะแนน
3.5.4.1	ตอบตรงประเด็น	5 คะแนน
3.5.4.2	ปฏิกิริยาไหวพริบในการตอบคำถาม	5 คะแนน
3.5.5	นำเสนอภายในเวลาที่กำหนด	10 คะแนน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค		
	ใช้เวลา 14.01-15.00 นาที	ได้คะแนน 10 คะแนน
	ใช้เวลา 13.01-14.00 นาที	ได้คะแนน 8 คะแนน
	ใช้เวลา 12.01-13.00 นาที	ได้คะแนน 6 คะแนน
	ใช้เวลา 11.01-12.00 นาที	ได้คะแนน 4 คะแนน
	ใช้เวลา 0 -11.00 นาที	ได้คะแนน 2 คะแนน
กรณีผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนดจะถูกตัดนาทีละ 1 คะแนน เกินกว่า 30 วินาที ให้ถือเป็น 1 นาที		
ระดับชาติ		
	ใช้เวลา 19.01-20.00 นาที	ได้คะแนน 10 คะแนน
	ใช้เวลา 18.01-19.00 นาที	ได้คะแนน 8 คะแนน
	ใช้เวลา 17.01-18.00 นาที	ได้คะแนน 6 คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักร้องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

ใช้เวลา 16.01-17.00 นาที ได้คะแนน 4 คะแนน

ใช้เวลา 0 -16.00 นาที ได้คะแนน 2 คะแนน

กรณีผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนดจะถูกตัดนาทีละ 1 คะแนน เศษเกินกว่า 30 วินาทีให้ถือเป็น 1 นาที

3.5.6 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสินจะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.7 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.8 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

หมายเหตุ :

ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว มัคคุเทศก์อาชีพหรือคณะกรรมการจากสมาคมมัคคุเทศก์อาชีพ หรือผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวไม่เกิน 4 คน และเจ้าหน้าที่สอบ (Examiner) อาชีพนักร้องท้องถิ่น ที่ได้รับการรับรองจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพโดยไม่เป็นครูผู้ควบคุม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนเข้าร่วมการแข่งขัน หรือครูที่มีคุณสมบัติดังกล่าวจากภูมิภาคอื่น ปฏิบัติหน้าที่กรรมการตัดสินได้

ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว มัคคุเทศก์อาชีพหรือคณะกรรมการจากสมาคมมัคคุเทศก์อาชีพ หรือผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวไม่เกิน 4 คน และเจ้าหน้าที่สอบ (Examiner) อาชีพนักร้องท้องถิ่น ที่ได้รับการรับรองจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ โดยไม่เป็นครูผู้คุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนเข้าร่วมการแข่งขันหรือครูที่มีคุณสมบัติดังกล่าวจากภูมิภาคอื่น ปฏิบัติหน้าที่กรรมการตัดสินได้ ไม่น้อย

กว่า 2 คน และเจ้าหน้าที่สอบจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ จำนวน 1 คน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักร้องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.3 ระดับชาติ ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทน
ของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค
จำนวน 11 คน เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

หมายเหตุ ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ
1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน และผู้แทน
จากศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (Center of Vocational
Manpower Networking Management : CVM) สาขาการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4
และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักร้องท้องถิ่น ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

	เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว สาขาวิชาการท่องเที่ยว ทักษะนักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572
---	---

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการออกแบบประสบการณ์นักท่องเที่ยวแก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียน ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาการท่องเที่ยว สาขาวิชาการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ สาขาวิชาวัฒนธรรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความงาม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.5 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันมอบวัสดุ อุปกรณ์ หรือสิ่งของใด ๆ ที่ใช้ในการประกอบการเล่าเรื่องให้คณะกรรมการ หรือผู้เข้าร่วม หากกรรมการพบเจอ จะดำเนินการตัดสิทธิ์การเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการวางแผน การกำหนดวัตถุประสงค์ แนวคิดการออกแบบประสบการณ์นักท่องเที่ยวเพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว
- 3.1.2 ออกแบบประสบการณ์ ทดสอบและปรับปรุงเส้นทางท่องเที่ยว ตามความสนใจของนักท่องเที่ยว
- 3.1.3 พัฒนากิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม หรือกิจกรรมอื่นๆ ตามเส้นทางที่กำหนด
- 3.1.4 ประยุกต์ใช้ข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวตาม มาตรฐานคุณวุฒิ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว

ทักษะนักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 กำหนดให้ผู้เข้าแข่งขันเป็นนักออกแบบและนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยว ทำหน้าที่ออกแบบและนำเสนอ ประสบการณ์ท่องเที่ยวเมืองน่าเที่ยว สำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวคุณภาพ โดยมีข้อกำหนดดังนี้
- 3.2.1.1 ปีการศึกษา 2568 สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่ม Silver Tourists (วัยเกษียณ)
- 3.2.1.2 ปีการศึกษา 2569 สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่ม Young Gen Quality (Gen Y/Z)
- หมายเหตุ การกำหนดเกณฑ์กลุ่มนักท่องเที่ยวคุณภาพของปีการศึกษา 2570 - 2572 ให้เป็นไปตาม
เทรนด์การท่องเที่ยวโดยคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการ
องค์การนักวิชาชีพระดับชาติ เป็นผู้กำหนด
- 3.2.2 ออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยวเมืองน่าเที่ยว (เมืองรอง) ผ่านเส้นทางท่องเที่ยว ที่สามารถ
ท่องเที่ยวได้ในระยะเวลา 2 วัน 1 คืน โดยกำหนดแนวคิดหลัก (Theme) ในการออกแบบกิจกรรม
การท่องเที่ยว และสามารถสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้
- 3.2.3 จัดทำสื่อประกอบการนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวอย่างน่าสนใจ โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี โดยระบุ
ชื่อแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบสองภาษา (ไทย-อังกฤษ) ภายในฉบับเดียวกัน
- 3.2.4 ใช้เวลาในการนำเสนอ 15 นาที
- 3.2.5 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจง
เกณฑ์ และกติกาการแข่งขัน หากรายงานตัวไม่ทันตามที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์ออก
จากการแข่งขันทันที
- 3.2.6 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น
โดยผู้เข้าแข่งขันจะไม่สามารถออกนอกบริเวณได้จนกว่าจะเสร็จสิ้นการแข่งขัน และไม่อนุญาต
บุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมไว้ให้สำหรับผู้เข้าแข่งขัน
- 3.2.7 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจับสลากลำดับการแข่งขัน “ออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว”
- 3.2.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องเรียนรู้ถึงกฎ ระเบียบ และกติกาที่คณะกรรมการกำหนดไว้
- 3.2.9 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากัน ทางคณะกรรมการตัดสินจะให้ทำการตอบคำถาม
ที่คณะกรรมการตัดสินจัดเตรียมไว้

หมายเหตุ

การแข่งขันในระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมเส้นทาง
ท่องเที่ยว และสื่อประกอบการนำเสนอ เพื่อนำมานำเสนอในวันแข่งขัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

การแข่งขันในระดับชาติ ให้ผู้เข้าแข่งขันมาดำเนินการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว และจัดทำสื่อประกอบการนำเสนอ ในวันแข่งขัน โดยมีคณะกรรมการดำเนินงานเป็นผู้ควบคุมให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กเพื่อเข้าร่วมการแข่งขัน

3.3 กำหนดการแข่งขัน

กำหนดการสำหรับการแข่งขันในระดับระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค

วันที่ 1

เวลา 13.00 น. คณะกรรมการจัดการแข่งขัน ครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขัน และรายงานตัว เข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังกติกาการแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน พร้อมจับสลากการแข่งขัน

วันที่ 2

เวลา 07.45 – 08.00 น. ลงทะเบียน และรายงานตัว

เวลา 08.00 – 12.00 น. แข่งขัน ทักษะการออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว “นำเสนอเส้นทางท่องเที่ยว”

เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 17.00 น. แข่งขัน ทักษะการออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว “นำเสนอเส้นทางท่องเที่ยว” (ต่อ)

เวลา 17.00 - 17.30 น. ประกาศผล พิธีปิดการแข่งขัน และมอบเกียรติบัตร

หมายเหตุ เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามเหมาะสม

กำหนดการสำหรับการแข่งขันในระดับชาติ

วันที่ 1

เวลา 13.00 น. คณะกรรมการจัดการแข่งขัน ครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขัน และรายงานตัว เข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังกติกาการแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน พร้อมจับสลากการแข่งขัน

วันที่ 2

เวลา 07.45 – 08.00 น. ลงทะเบียน และรายงานตัว

เวลา 08.00 – 12.00 น. แข่งขัน ทักษะการออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว
“จัดทำสื่อประกอบการนำเสนอ”

เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 17.00 น. แข่งขัน ทักษะการออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว
“จัดทำสื่อประกอบการนำเสนอ”



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

เวลา 17.00 - 17.30 น. ประกาศผล พิธีปิดการแข่งขัน และมอบเกียรติบัตร

วันที่ 3

เวลา 07.45 – 08.00 น. ลงทะเบียน และรายงานตัว

เวลา 08.00 – 12.00 น. แข่งขัน ทักษะการออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว “นำเสนอเส้นทาง

3.3.1 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 การแข่งขันในระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค

สื่อประกอบการนำเสนอสามารถจัดทำในรูปแบบ Microsoft PowerPoint, Canva หรือ Google
Slides หรือแพลตฟอร์มอื่น ๆ โดยบันทึกเป็นไฟล์ .pdf, .pptx หรือจัดส่งเป็น Link สำหรับดาวน์โหลด
หรืออ่านได้ โดยไม่ใช้เสียงประกอบ และต้องส่งให้คณะกรรมการก่อนเวลาที่กำหนด

3.4.1.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่คณะกรรมการดำเนินงานที่จัดเตรียมให้

- 1) โปรเจคเตอร์และจอภาพ
- 2) โสตทัศนูปกรณ์
- 3) อุปกรณ์ควบคุมนำเสนอไร้สาย จำนวน 1 อัน
- 4) ไมโครโฟนขนาดเล็กจำนวน 1 เครื่อง หรือไมโครโฟน
- 5) เครื่องคอมพิวเตอร์ในการนำเสนอ จำนวน 1 เครื่อง
- 6) สัญญาณอินเทอร์เน็ต
- 7) อุปกรณ์ในการจับเวลา

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมอุปกรณ์ในข้อ 4 เป็นของตัวเองมาเองได้

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 แนวคิดและการออกแบบประสบการณ์ **50 คะแนน**

3.5.1.1 การกำหนดเส้นทางท่องเที่ยว **10 คะแนน**

3.5.1.2 การเลือกแหล่งท่องเที่ยวที่เหมาะสม **10 คะแนน**

3.5.1.3 การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว **10 คะแนน**

3.5.1.4 นำเสนออัตลักษณ์ของเมืองได้อย่างถูกต้องและชัดเจน **10 คะแนน**

3.5.1.5 ความสอดคล้องของเส้นทางท่องเที่ยวกับแนวคิดหลัก (Theme) **10 คะแนน**



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว

ทักษะนักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.5.2 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดทำสื่อประกอบในการนำเสนอ	10 คะแนน
3.5.2.1 ความสวยงาม น่าสนใจ และการใช้ภาษาที่ถูกต้อง	5 คะแนน
3.5.2.2 การเลือกใช้ภาพประกอบถูกต้อง สอดคล้องกับเนื้อหา	5 คะแนน
3.5.3 การนำเสนอเส้นทางการท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยว	30 คะแนน
3.5.3.1 บุคลิกภาพ และสีหน้าท่าทางในการนำเสนอ	10 คะแนน
3.5.3.2 การใช้ภาษาและน้ำเสียงกระตุ้นความสนใจ	5 คะแนน
3.5.3.3 ลำดับการนำเสนอมีความเหมาะสม	5 คะแนน
3.5.3.4 นำเสนอภายในเวลาที่กำหนด	10 คะแนน

หมายเหตุ

1) การแข่งขันในระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค

ใช้เวลา 14.01-15.00 นาที ได้คะแนน 10 คะแนน

ใช้เวลา 13.01-14.00 นาที ได้คะแนน 8 คะแนน

ใช้เวลา 12.01-13.00 นาที ได้คะแนน 6 คะแนน

ใช้เวลา 11.01-12.00 นาที ได้คะแนน 4 คะแนน

ใช้เวลา 0 -11.00 นาที ได้คะแนน 2 คะแนน

2) การแข่งขันในระดับชาติ

เวลาในการออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยวท้องถิ่น

ปฏิบัติได้เป็นไปตามเวลาที่กำหนด ได้คะแนน 5 คะแนน

ปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนด ได้คะแนน 0 คะแนน

เวลาในการนำเสนอ

ใช้เวลา 14.01-15.00 นาที ได้คะแนน 5 คะแนน

ใช้เวลา 13.01-14.00 นาที ได้คะแนน 4 คะแนน

ใช้เวลา 12.01-13.00 นาที ได้คะแนน 3 คะแนน

ใช้เวลา 11.01-12.00 นาที ได้คะแนน 2 คะแนน

ใช้เวลา 0 -11.00 นาที ได้คะแนน 1 คะแนน

กรณีผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนดจะถูกตัดเวลาที่ละ 1 คะแนน เศษเกินกว่า 30 วินาที

ให้ถือเป็น 1 นาที

3.5.4 การตอบคำถามจากกรรมการ 10 คะแนน

3.5.4.1 ตอบตรงประเด็น 5 คะแนน

3.5.4.2 ปฏิภาณไหวพริบในการตอบคำถาม 5 คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักร้องแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาในการนำเสนอไม่เกิน 15 นาที หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด
จะถูกตัดนาทีละ 1 คะแนนเศษเกินกว่า 30 วินาทีให้ถือเป็น 1 นาที

- 3.5.6 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา
- 3.5.6 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ
- 3.5.7 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน
- 3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหาร
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.3 ระดับชาติ ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทน
ของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน
11 คน เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว
ทักษะนักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด