



## ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28

สาขา : บริการอาหารและเครื่องดื่ม

วันที่ 18 - 19 มีนาคม 2563

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28  
สาขา บริการอาหารและเครื่องดื่ม

\*\*\*\*\*

1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

Module A (Food Service)

การจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ และการจัดโต๊ะอาหาร (Mise en Place and Table Setting) 60 นาที

งาน A1 จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อใช้ในงานบริการ ตามรายการอาหารที่กำหนด  
จัดโต๊ะอาหารสำหรับเตรียมบริการลูกค้า 2 คน (จัดโต๊ะตามอุปกรณ์ที่กำหนด)  
อุปกรณ์ประกอบด้วย มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำชนิดมีก้าน แก้วไวน์แดง  
ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ ผ้าเช็ดปาก ผ้าปูโต๊ะ (พร้อมทำความสะอาดอุปกรณ์)

งาน A2 เตรียมความพร้อมก่อนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Final Mise en Place)

ขนมปัง เนย น้ำดื่ม ไวน์แดง

งาน A3 บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับลูกค้า 2 คน ตามรายการอาหารดังนี้

อาหาร

การบริการ

Assorted Salad

With Thousand Island

Plate service/Silver service for Dressing

Roasted Duck

With Vegetables

Silver service

Cheese cake or Fresh Fruits

Plate service

Tea or coffee

Pour at Guest's table

(by pot)

บริการขนมปัง, Red wine, Soft drink (กระป๋อง) เบียร์ (ขวดเล็ก) และน้ำ (ขวด)  
ระหว่างมื้ออาหาร

Module B Spatial Task

งาน B1 พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding)

10 นาที

พับผ้าเช็ดปาก 10 ผืน (22 X 22 นิ้ว) พับแบบละ 2 ผืน จำนวน 5 แบบโดยไม่ซ้ำกัน

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกแบบได้เอง

- งาน B2 การทำสลัด (Salad thousand island Dressing) 30 นาที  
สำหรับเสิร์ฟลูกค้า 2 ท่าน ตามสูตรที่กำหนด
- งาน B3 Banana Flambé 20 นาที  
ผู้เข้าแข่งขันทำ Banana flambé คนละ 1 งาน
- งาน B4 การตัดตกแต่งผลไม้ (Fruit Cutting) 30 นาที  
จัดตกแต่งผลไม้ ประกอบด้วย แคนตาลูป(สีเขียว)1/2 , ส้มชั้นควิก, สับปะรด, แดงโม(สีแดง) 1/4  
ลงงานในรูปแบบเดียวกัน สำหรับเสิร์ฟให้ลูกค้า 2 งาน (ลงงานขนาด 10 นิ้ว)

### Module C Bar Service

- การทำความคุ้นเคย ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา 10 นาที  
ให้ผู้เข้าแข่งขันฝึกดมกลิ่นและดูสีสุราเพื่อจะทำการทดสอบในเวลา ดังนี้
1. Gin
  2. Dark Rum
  3. White Rum
  4. Cognac
  5. Vodka
  6. Tequila
  7. Canadian Whisky
  8. Irish Whisky
  9. Scotch Whisky
  10. Bourbon Whisky

### การจัดเตรียมและให้บริการ (Sparkling fruit juice and canapé and Bar)

- งาน C1 จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์พร้อมทำความสะอาด เพื่อบริการลูกค้า 2 คน 10 นาที  
โดยมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้
- แก้วแชมเปญ จำนวน 4 ใบ
  - ถังแช่ไวน์พร้อมขาตั้ง
  - แจกันดอกไม้
  - กระจาดเซ็คปาก
  - จานขนมปัง
  - ผ้าบริการ
  - ผ้าเช็ดอุปกรณ์

### งาน C2 เตรียมความพร้อมก่อนบริการ (Final Mise en place)

- Sparkling fruit juice
- Canapé

### งาน C3 การให้บริการ Sparkling fruit juice, canapé and Bar

เป็นการบริการลูกค้า Sparkling fruit juice and canapé สำหรับลูกค้า 4 ท่าน

โดยมีลำดับขั้นตอนการบริการตามเอกสารแนบ

**งาน C4 ผสมเครื่องดื่ม (Bartender)**

**15 นาที**

**Cocktail (Magarita)**

- ตามสูตรที่กำหนดให้
- ผสมเครื่องดื่ม จำนวน 2 แก้ว พร้อมตกแต่ง

**Mocktail (Creative)**

- ผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดสูตรเอง
- เพื่อส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นเครื่องดื่มใหม่ๆ ควบคู่ไปกับการมีมาตรฐานในการทำงาน ผสมเครื่องดื่ม จำนวน 2 แก้ว พร้อมตกแต่ง
- ต้องส่งสูตรก่อนการแข่งขัน 1 สูตร

**งาน C5 ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา (Spirits familiarizations)**

**5 นาที**

ให้ผู้เข้าแข่งขันดูสีแล้วดมกลิ่นเครื่องดื่ม แล้วตอบลงในกระดาษคำตอบให้ถูกต้องว่าสุราในแก้ว เป็นสุราประเภทใดดังนี้

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. Gin             | 2. Dark Rum        |
| 3. White Rum       | 4. Cognac          |
| 5. Vodka           | 6. Tequila         |
| 7. Canadian Whisky | 8. Irish Whisky    |
| 9. Scotch Whisky   | 10. Bourbon Whisky |

**Module D Coffee Service**

**กาแฟ (Coffee) เป็นการให้ผู้เข้าแข่งขันทำกาแฟ ดังนี้**

**15 นาที**

**งาน D1 Espresso**

ผู้เข้าแข่งขันทำกาแฟ Espresso จำนวน 2 แก้ว

**งาน D2 Cappuccino**

ผู้เข้าแข่งขันทำกาแฟ Cappuccino จำนวน 2 แก้ว

**งาน D3 ความรู้เรื่องไวน์ (Wine knowledge)**

**15 นาที**

โดยผู้เข้าแข่งขันต้องเสนอความรู้เรื่องไวน์ พันธุ์องุ่น คุณลักษณะไวน์ของแต่ละชนิด และควรรับประทานกับอาหารชนิดใด จากไวน์ดังต่อไปนี้ (สืบค้นข้อมูลจาก <https://winefolly.com/wine-basics-beginners-guide/> และ <https://www.lucariscrystal.com/wine-basic-top-5-wine-regions/>)

1. Shiraz
2. Merlot

3. Cabernet Sauvignon
4. Chardonnay
5. Chenin Blanc
6. Sauvignon Blanc

#### งาน D4 การสนทนาภาษาอังกฤษ (English Communication)

5 นาที

ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการ เช่น การแนะนำตัว การกล่าวคำทักทายผู้มาใช้บริการ การอธิบายและแนะนำรายการอาหารอย่างง่าย ๆ

#### 2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน 2 วัน วันละ 6 ชั่วโมง

#### 3. ข้อเสนอแนะ

- 3.1 ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขากำหนด)
- 3.2 ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับการพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อม และรับการคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับชาติ เข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 ในปี 2563
- 3.3 การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด  
(ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ลักษณะที่ต้องห้าม สิ่งที่ไม่อนุญาตให้นำเข้ามาใช้ในการแข่งขันได้ เป็นต้น เป็นข้อความที่ต้องการบอกให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและความเสมอภาค)

#### 4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

- 4.1 ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน
- 4.2 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน
- 4.3 ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างประหยัด
- 4.4 ผู้แข่งขันมีเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด จำนวน 2 วัน วันละ 6 ชั่วโมง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องบริหารเวลาด้วยตนเอง ไม่มีการจัดเวลาหยุดพักขณะปฏิบัติงานเว้นเสียจากกรณีอุบัติเหตุ บาดเจ็บ หรือความเจ็บป่วยฉุกเฉิน
- 4.5 กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตนเอง และผู้อื่น กรรมการจะตัดเตือนโดยให้พี่เลี้ยงหรือผู้ดูแลเยาวชนร่วมรับทราบและทำการบันทึกการตัดเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีก กรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

## 5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

## 5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้สำหรับผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
	Module 1					
งาน 1	การจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ และการจัดโต๊ะอาหาร					
	โต๊ะวางอุปกรณ์	80 x 150 ซม.	1	ตัว		สีเหลี่ยมผืนผ้า
	โต๊ะสำหรับบริการ	75 x 75 ซม.				สีเหลี่ยมจัตุรัส
	ผ้าปูโต๊ะ	150 x 150 ซม.	2	ผืน		ให้เหมาะสม กับขนาดโต๊ะ
	ผ้าเช็ดปาก	22 x 22 นิ้ว	5	ผืน		ลูกค่า 2 ผืน บริการ 3 ผืน
	ถาดเสิร์ฟกลม	14 นิ้ว	1	ถาด		
	จานหวาน 8 หรือ 10 นิ้ว		4	ใบ		
	ถ้วยซอสพร้อมจานรอง		1	ชุด		
	จาน 12 นิ้ว		2	ชุด		
	ถ้วยกาแฟพร้อมจานรอง		2	ถ้วย		
	ถ้วยชาพร้อมจานรอง		2	ถ้วย		
	เหยือกกาแฟ		1	เหยือก		
	เหยือกชา		1	เหยือก		
	ชุดครีม นม น้ำตาล		1	ชุด		
	มีดเนย		1	ชุด		
	จานขนมปัง		1	ชุด		
	มีดหวาน		2	ชุด		
	ส้อมหวาน		2	ชุด		
	มีดโต๊ะ		2	ชุด		
	ส้อมโต๊ะ		2	ชุด		
	มีดหวาน		2	เล่ม		
	ส้อมหวาน		2	คัน		
	ช้อนกาแฟ		2	คัน		
	ตะกร้าขนมปัง		1	อัน		
	ช้อนเสิร์ฟ		1	คัน		
	ช้อมเสิร์ฟ		1	คัน		

	ช้อนชุป (สำหรับตักซอส)		1	คั้น	
	แก้วน้ำ		2	ใบ	
	แก้วไวน์แดง		2	ใบ	
	แจกันดอกไม้		1	ใบ	
	ขวดเกลือ พริกไทย		1	ชุด	
	ผ้าทำความสะอาด	ผ้าลายตาราง	2	ผืน	แยกประเภท
<b>งาน 2</b>	<b>พับผ้าเช็ดปาก</b>				
	ผ้าเช็ดปาก		10	ผืน	
<b>งาน 3</b>	<b>การทำสลัด</b>				
	เซียง		1	อัน	
	มีดหั่น		1	เล่ม	
	ส้อมโต๊ะ		1	คั้น	
	ช้อนโต๊ะ		1	คั้น	
	ส้อมหวาน		1	คั้น	
	ช้อนหวาน		1	คั้น	
	จานปลา		2	ใบ	
	จานขนมปัง		2	ใบ	
	ช้อนกาแฟ		2	คั้น	
	ช้อนชุป table spoon3		1	คั้น	
	ถ้วยแบ่ง		4	ใบ	
	ถ้วยสำหรับใส่ ketchup		1	ใบ	
	ชุดเกลือ/พริกไทย		1	ชุด	
	ถ้วยสำหรับใส่ mayonnaise		1	ใบ	
	mixing bowl		1	ใบ	
	ถาดสี่เหลี่ยม		1	ใบ	
	ผ้าเช็ดปาก		3	ผืน	
	ผ้าเช็ดทำความสะอาด		2	ผืน	
<b>งาน 4</b>	<b>Banana Flambé</b>				
	กระทะ/เตา/แก๊ส		1	ชุด	
	จานขนมปัง		1	ใบ	
	จานปลา		2	ใบ	
	ช้อนโต๊ะ/ส้อมโต๊ะ		1	คั้น	
	ช้อนเสิร์ฟ/ส้อมเสิร์ฟ		1	คั้น	
	ช้อนหวาน /ส้อมหวาน		1	คั้น	

	ช้อนบาร์		1	คั้น		
	ช้อนชา		2	คั้น		
	คราฟ		1	ใบ		
	ถ้วยแบ่ง		2	ถ้วย		ใส่น้ำตาล/เนย
	แก้ว liqueur		1	ใบ		
	เขียง+มีด		1	ชุด		
	ผ้าเช็ดปาก		2	ผืน		
	ผ้าทำความสะอาด		2	ผืน		
<b>งาน 5</b>	<b>การตัดตกแต่งผลไม้</b>					
	สับปรด		1	ผล		
	แต่งโม		1/4	ผล		
	แคนตาลูป		1/2	ผล		
	ส้มชั้นควิก		1	ผล		
	แก้วมังกร		1	ผล		
	จาน ขนาด 10 นิ้ว		2	ใบ		ใส่ผลไม้
	จาน ขนาด 12 นิ้ว		2	ใบ		ใส่เปลือกผลไม้
	จานเนย		1	ใบ		
	ช้อนเสิร์ฟ		1	คั้น		
	ส้อมเสิร์ฟ		1	คั้น		
	ช้อนหวาน		1	คั้น		
	ส้อมหวาน		1	คั้น		
	เขียง		1	อัน		
	ผ้าเช็ดปากสีขาว 2		1	ผืน		
	ผ้าทำความสะอาด		2	ผืน		
	<b>Module 2</b>					
<b>งาน 1</b>	<b>ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา</b>					
	สุรา		10	ขวด		
	แก้ว		10	ใบ		
	ฝาปิดแก้วสุรา		10	ฝา		
<b>งาน 2</b>	<b>การจัดเตรียมและให้บริการ Sparkling fruit juice</b>					
	Sparkling fruit juice		1	ขวด		
	ถังแช่ไวน์พร้อมขาตั้ง		1	ชุด		

	ถาดเสิร์ฟ		1	อัน		
	จานเนย		1	ใบ		
	ผ้าเช็ดปาก		1	ผืน		
	แก้วแชมเปญ		4	ใบ		
<b>งาน 3</b>	<b>ผสมเครื่องดื่ม</b>					
	น้ำส้ม		1	ขวด		
	น้ำมะนาว		1	ขวด		
	น้ำสับปะรด		1	ขวด		
	กานาติน		1	ขวด		
	เซอร์วีโนน้ำเชื่อม		1	ขวด		
	มะนาวเหลือง (Lemon)		1	ลูก		
	แก้วไฮบอล		4	ใบ		
	น้ำแข็ง					
	กระดาษรองแก้ว					
	หลอด					
<b>งาน 4</b>	<b>กาแฟ (Coffee)</b>					
	เมล็ดกาแฟ		1	ถุง		
	นมสด		1	กล่อง		
	เครื่องกาแฟ		1	เครื่อง		
	ที่บด (Grinder)		1	อัน		
	tamper		1	อัน		
	แปรงปิดเศษ		1	อัน		
	กล่องเคาะกาก		1	กล่อง		
	ถ้วยกาแฟ/จานรอง		2	ชุด		
	ช้อนกาแฟ		2	คัน		
	จานเนย		1	ใบ		
	โถเป่านม (Pitcher)		2	โถ		
	ผ้าเช็ดปาก		2	ผืน		
<b>งาน 5</b>	<b>ความรู้เรื่องไวน์</b>					
	ไวน์ขาว		3	ขวด		
	ไวน์แดง		3	ขวด		
	แก้วไวน์		3	ใบ		



## 5.2 วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1.	กระบอกผสมเครื่องตี		2	กระบอก		
2.	ที่กรองเครื่องตี		2	อัน		
3.	อุปกรณ์ตวงเหล้า		2	อัน		
4.	ช้อนบาร์		2	คัน		
5.	ที่คั้นน้ำแข็ง		2	อัน		
6.	ถังแช่ไวน์ (ใส่น้ำแข็ง)		2	ถัง		
7.	ที่ตักน้ำแข็ง		2	อัน		
8.	เชียง		2	อัน		
9.	มีดเล็ก		2	เล่ม		
10.	แก้วร็อค		2	ใบ		ใช้แ่ชอุปกรณ์
11.	แก้วแบบต่าง ๆ		2	ใบ		
12.	น้ำเปล่า					

## 5.3 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา (หากไม่มีให้ระบุโดยใช้ข้อความว่า -ไม่มี- ให้ชัดเจน)

- 1) มีด
- 2) อุปกรณ์สำหรับงานบาร์
- 3) อุปกรณ์สำหรับงานกาแฟ

**หมายเหตุ** ผู้เข้าแข่งขันรายใดต้องการนำวัสดุและอุปกรณ์นอกเหนือจากรายการที่กำหนดข้างต้น จะต้องเสนอรายการให้คณะกรรมการแข่งขันพิจารณาอนุมัติล่วงหน้าก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ทั้งนี้คณะกรรมการแข่งขันไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องมือใด ๆ ที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันได้เปรียบกว่าผู้เข้าแข่งขันรายอื่น ๆ

**6. เกณฑ์การประเมิน**(ส่วนนี้จะกำหนดเกณฑ์การประเมินและน้ำหนักคะแนน (Subjective และ Objective) ซึ่งน้ำหนักคะแนนสำหรับทุกเกณฑ์การประเมินจะต้องเป็น 100 คะแนน)

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1	Module A Food Service	25
2	Module B Spatial Task	25
3	Module C Bar Service	25
4	Module D Coffee Service	25
<b>รวม</b>		<b>100</b>

## 7. รายละเอียดในการให้คะแนน

## Module A Food Service

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
	<b>การบริการ (Fine Dining Service)</b>		
A1	Mise en Place	4	
A2	Food Service	16	
A3	Social Skills	2.5	
A4	Overall impression	2.5	
	รวม	25	

## Module B Spatial Task

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
	รวม	25	
B1	พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding)	3	
B2	สลัด (Thousand island Dressing)	6	
B3	บานาน่า เฟรมเบ้ (Banana Flambé)	7	
B4	การตัดตกแต่งผลไม้ (Fruit Cutting)	7	
B5	บุคลิกและการแต่งกาย (Uniform and Hygiene)	1	
B6	Overall impression	1	
	รวม	25	

## Module C Bar Service

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
C1	การจัดเตรียมและให้บริการ Sparking fruit juice and canapé	8	
C2	Mocktail (Creative)	5	
C3	Cocktail (Magarita)	5	
C4	Overall impression	2	
C5	ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา (Drink Identification)	5	
	รวม	25	

## Module D Coffee Service

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
D1	Espresso Coffee	3	
D2	Cappuccino Coffee	4	
D3	ความรู้เรื่องไวน์ (Wine Knowledge)	7	
D4	ความสามารถทางภาษาอังกฤษ (English Communication)	7	
D5	บุคลิกและการแต่งกาย (Uniform and Hygiene)	2	
D6	Social Skills	2	
	รวม	25	

หมายเหตุ

1. คณะอนุกรรมการเทคนิคฯ สามารถปรับเปลี่ยนข้อสอบได้ตามความเหมาะสม
2. กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด หรือชิ้นงานเสียหายจะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนนชิ้นงาน (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละสาขา)

## การจัดการการแข่งขัน

### ก่อนการแข่งขัน

#### 1. ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งรายการเครื่องมือที่จะนำมาใช้ในการแข่งขันให้คณะกรรมการเทคนิคฯ เพื่อพิจารณาว่าสามารถนำมาใช้ได้หรือไม่ ซึ่งคณะกรรมการจะแจ้งให้ทราบ
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมาถึงสถานที่แข่งขันในวันที่ 17 มีนาคม 2563 เวลา 09.00 น. เพื่อแสดงตนและหลักฐานยืนยัน (บัตรประจำตัวประชาชน)
- 3) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเลือกหมายเลขประจำตัวของการแข่งขัน โดยวิธีการจับสลาก
- 4) ผู้แข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักรและวัสดุ ที่คณะกรรมการเทคนิคฯ จัดเตรียมให้ หากผู้แข่งขันมีข้อสงสัยใด ๆ สามารถสอบถามได้ และผู้เข้าแข่งขันต้องปรับเทียบเครื่องมือหรือเครื่องวัดก่อนนำมาใช้ในการแข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด
- 5) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแสดงรายละเอียดเครื่องมือต่อคณะกรรมการตัดสิน ว่าตรงกับที่แจ้งไว้หรือไม่ คณะกรรมการตัดสินมีสิทธิพิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของนั้น ๆ หากพบว่าไม่มีความปลอดภัยเพียงพอหรือเป็นข้อได้เปรียบกับผู้แข่งขันรายอื่น
- 6) ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคำสั่งหรือคำชี้แจงเกี่ยวกับแบบงานที่ใช้ในการแข่งขันโดยให้ใช้ซึ่งเวลาดังกล่าวนี้จะไม่นำไปรวมกับเวลาของการแข่งขันและผู้เข้าแข่งขันสามารถซักถามได้หากมีข้อสงสัย

#### 2. ผู้อื่นที่มีผู้ใช้ผู้เข้าแข่งขัน (กรรมการ)

- 1) ควรรักษา กฎ กติกาและมารยาทในการแข่งขันให้รอบคอบ ถ้วนถี่
- 2) ควรแนะนำผู้เข้าแข่งขันที่รับผิดชอบ ให้ปฏิบัติ ตามกฎ กติกาและมารยาทอย่างเคร่งครัด

## ระหว่างการแข่งขัน

#### 1. ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรับผิดชอบเครื่องมือ เครื่องวัด และวัสดุเองถ้าพบสิ่งใด ๆ ผิดปกติให้ติดต่อกับหัวหน้าคณะกรรมการตัดสิน
- 2) ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวของการแข่งขัน ซึ่งต้องใช้หมายเลขดังกล่าวตลอดการแข่งขัน
- 3) ผู้เข้าแข่งขันต้องรอคำสั่งจากหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินในการให้คำสั่งเริ่มต้นและเสร็จสิ้นการแข่งขันในแต่ละวันตลอดระยะเวลาการแข่งขัน ระหว่างการแข่งขันผู้เข้าแข่งขันสามารถพักผ่อนได้ ตามตารางการแข่งขันที่กำหนด
- 4) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องไม่มีการติดต่อสื่อสารใด ๆ กับผู้เข้าแข่งขันและบุคคลอื่น ๆ หรือผู้ฝึกสอนของผู้เข้าแข่งขันเองตลอดช่วงระยะเวลาการแข่งขัน เว้นแต่จะได้รับการอนุญาตจากกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันก่อน
- 5) ผู้เข้าแข่งขันได้รับอนุญาตให้ติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนในช่วงช่วงเข้าก่อนการแข่งขัน และหลังการแข่งขัน หากผู้แข่งขันติดต่อกับผู้ฝึกสอนหรือผู้อื่นที่ในเวลาแข่งขันก่อนได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการควบคุมการแข่งขัน จะต้องถูกคณะกรรมการพิจารณาลงโทษ
- 6) ผู้เข้าแข่งขันห้ามใช้โทรศัพท์เคลื่อนที่หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ใด ๆ สำหรับการแลกเปลี่ยน

ข้อมูลเว้นแต่จะได้รับการอนุญาตจากกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันก่อน

- 7) ผู้แข่งขันไม่สามารถขอวัสดุที่เตรียมเอาไว้เพิ่มเติมได้ เว้นแต่ ถ้าวัสดุนั้นถูกทำลายหรือชำรุดเสียหายโดยเหตุสุดวิสัยที่มีได้เกิดจากความประมาทเล็กน้อย ผู้แข่งขันสามารถร้องขอเปลี่ยนหรือเพิ่มเติม ทั้งนี้ต้องอยู่ภายใต้การวินิจฉัยของคณะกรรมการตัดสิน
- 8) หากผู้แข่งขันพบข้อบกพร่องใด ๆ ในเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต้องรายงานโดยทันที
- 9) ผู้แข่งขันต้องสวมรองเท้าหุ้มส้นตลอดในเวลาดำเนินงาน เสื้อผ้าที่สวมใส่ต้องยอมรับตามหลักความปลอดภัย
- 10) ผู้เข้าแข่งขันหากประสบอุบัติเหตุและได้แจ้งกับหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินทราบแล้ว จำเป็นจะต้องนำไปพบแพทย์หรือปฐมพยาบาลจะไม่มีวันหยุดเวลาของการแข่งขัน หากผู้เข้าแข่งขันมีความประสงค์จะกลับเข้าแข่งขันต่อจะต้องแจ้งกับหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินทราบ
- 11) ผู้เข้าแข่งขันจะกระทำการใด ๆ นอกเหนือจากการปฏิบัติงานในการแข่งขันจะต้องขออนุญาตจากหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินหรือคณะกรรมการตัดสินก่อนเมื่อได้รับอนุญาตถึงจะดำเนินการได้
- 12) ผู้เข้าแข่งขันจะสามารถดำเนินการตรวจเช็คหรือตรวจสอบของก่อนการแข่งขันทุกครั้ง
- 13) ผู้เข้าแข่งขันที่มีความประสงค์จะส่งงานที่เสร็จเรียบร้อยจะต้องยกมือขึ้น เพื่อแจ้งให้คณะกรรมการตัดสินทราบพร้อมเตรียมการบันทึกรายละเอียดเพื่อส่งมอบงานเมื่อคณะกรรมการ

## 2. ผู้อื่นที่มีใช้ผู้แข่งขัน

- 1) ไม่ควรสื่อสารกับผู้เข้าแข่งขันโดยตรง ต้องได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการตัดสินก่อน
- 2) ต้องแจ้งชื่อผู้ประสานงานในแต่ละ สพร. ต่อคณะกรรมการเทคนิคฯ จำนวน 1 คน ก่อนการแข่งขัน ซึ่งบุคคลดังกล่าวจะได้รับอนุญาตอย่างเป็นทางการให้ติดต่อกับ ผู้แข่งขันและคณะกรรมการตัดสินได้ ตามข้อกำหนด
- 3) สามารถให้คำปรึกษาแก่ผู้เข้าแข่งขันตัวเอง ในเวลาที่กำหนด
- 4) ไม่ส่งเสียงดัง หรือกระทำการใด ๆ ที่เป็นการรบกวนผู้เข้าแข่งขัน

## หลังการแข่งขัน

### 1. ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจะมีโอกาสแลกเปลี่ยนทัศนคติและประสบการณ์กับผู้เข้าแข่งขันอื่น ๆ
- 2) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำตามคำสั่งคณะกรรมการตัดสิน เกี่ยวกับการเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ตลอดจนทำความสะอาดพื้นที่ทำงาน
- 3) ผู้แข่งขันหรือผู้ประสานงานของแต่ละ สพร. ไม่สามารถเข้าสถานที่แข่งขันได้ หลังจากผู้แข่งขันเก็บเครื่องมือและออกจากสถานที่แข่งขันไปแล้ว เว้นแต่คณะกรรมการตัดสินจะอนุญาตเป็นกรณีไป
- 4) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องพร้อมเสมอเพื่อให้คณะกรรมการตัดสินเรียกพบได้

### 2. ผู้อื่นที่มีใช้ผู้แข่งขัน

- 1) ต้องพร้อมเสมอเพื่อให้คณะกรรมการตัดสินเรียกพบได้
- 2) ต้องไม่รบกวนผู้ตัดสินขณะผู้ตัดสินตรวจให้คะแนน
- 3) หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการให้คะแนนให้ เสนอต่อคณะกรรมการตัดสินตามขั้นตอนที่กำหนดคือ

- เสนอข้อสงสัยเป็นรายลักษณะอักษรต่อผู้ประสานงานในบูธแข่งขันเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการตัดสิน
  - คณะกรรมการตัดสิน ตัดสินว่ามีข้อสงสัยมีน้ำหนักเพียงพอที่จะพิจารณาหรือไม่
  - คณะกรรมการตัดสิน เรียกชี้แจงตามข้อสงสัยและให้ลงรายชื่อรับทราบ
- 4) การตัดสินของกรรมการถึงเป็นที่สิ้นสุด

### บทลงโทษ

1. ผู้เข้าแข่งขันกระทำผิดหรือสื่อว่ามีเจตนาทุจริตหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการตัดสิน จะต้องถูกลงโทษตามที่คณะกรรมการตัดสินกำหนดโดยยึดมติเสียงข้างมากของคณะกรรมการตัดสิน และมีลำดับการลงโทษดังนี้
  - 1) ตักเตือนด้วยวาจา
  - 2) ตัดคะแนนในการแข่งขัน
  - 3) ไม่ตรวจให้คะแนน
  - 4) ให้ออกจากการแข่งขันในกรณีเป็นผู้แข่งขัน
2. ผู้อื่นที่มีใช้ผู้เข้าแข่งขันผู้ใดที่กระทำผิดหรือสื่อว่ามีเจตนาทุจริตหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการตัดสินจะต้องถูกลงโทษตามที่คณะกรรมการตัดสินกำหนด โดยยึดมติเสียงข้างมากของคณะกรรมการตัดสิน และมีลำดับการลงโทษดังนี้
  1. ตักเตือนด้วยวาจา
  2. ให้อยู่ห่างจากบริเวณที่แข่งขัน
  3. ให้ออกจากสถานที่แข่งขัน