



ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ครั้งที่ 29 ระดับภาค

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

จังหวัดอุดรธานี

สาขา : บริการอาหารและเครื่องดื่ม (รอบคัดเลือก)

วันที่ 3 สิงหาคม 2565

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี

ณ วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี

ถ.อำเภอ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี



ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (ระดับภาค)

สาขา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (รอบคัดเลือก)

1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน จำนวน 3 หัวข้อ ดังนี้

1.1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)

นำวัสดุและอุปกรณ์ที่กำหนด ติดผ้าระบายรอบโต๊ะอาหารทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ “ลายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด

1.1.1 โต๊ะขนาด 80x160 ซม. หรือ ขนาดใกล้เคียง (ขนาดเดียวกันทุกคน)

1.1.2 ผู้ปูโต๊ะสีขาว 1 ผืน พร้อมเข็มหมุด

1.1.3 ผ้าขนาดความยาว 10 เมตร (ขนาด 240x120 ซม.)

1.2 ผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)

1.2.1 พับผ้าเช็ดปาก 6 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบๆ ละ 2 ผืน

1.2.2 ขนาดผ้า 22x22 นิ้ว หรือผ้าสีเหลี่ยมจัตุรัส ขนาดใกล้เคียง

1.2.3 โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้

- ลายพัต (Crown)
- ลายหมวก (Bishop Hat)
- ลายหงอนไก่ (Cockscomb)

1.3 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (English Communication Skills)

อ้างอิงแนวทางการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาพนักงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ระดับ 1

2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

2.1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	เวลา 45 นาที
2.2 ผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	เวลา 10 นาที
2.3 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ	เวลา 5 นาที

3. ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าแข่งขันหญิง

-กระโปรงสีดำ

-เสื้อแขนยาวสีขาว หูกระต่ายสีดำ รองเท้าหุ้มส้นสีดำ ที่เหมาะสมและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

ผู้เข้าแข่งขันชาย

-กางเกงขายาวสีดำ

-เสื้อเชิ้ตแขนยาวสีขาว หูกระต่ายสีดำ

-ถุงเท้าสีดำ

-รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสมและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

หมายเหตุ สามารถใส่เครื่องแบบของสถานศึกษา หรือหน่วยงานต้นสังกัดของผู้เข้าแข่งขันได้

4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

4.1 ผู้แข่งขันที่มีคะแนนรวม ลำดับที่ 1-10 จะมีสิทธิ์เข้าแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ โดยนำผลคะแนนในรอบคัดเลือกหัวข้อที่ 1.1 และ 1.2 ไปรวมในรอบชิงชนะเลิศ

4.2 ผู้แข่งขันต้องไม่เคยเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน หรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ

4.3 ผู้แข่งขันจะเข้าแข่งขันได้เพียง 1 สาขา ที่สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานเพียง 1 แห่งเท่านั้น

4.4 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน

4.5 ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างประหยัด

4.6 ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขากำหนด)

4.7 ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

4.8 การตัดสินของกรรมการถือเป็นที่สุด

5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้ผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
1	โต๊ะ	ขนาด 80x160 ซม.	1	ตัว		หรือขนาด ใกล้เคียง

5.2 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาสำหรับการแข่งขัน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1	ผ้าปูโต๊ะสีขาว	ขนาด 120x200 ซม.	1	ผืน		หรือขนาดที่ เหมาะสมกับโต๊ะ
2	ผ้าระบายรอบโต๊ะ	ความยาว 10 ม.	1	ผืน		Skirting
3	เชื้มหมุด		1	กล่อง		
4	ผ้าเช็ดปาก	ขนาด 22x22 นิ้ว	6	ผืน		

6. เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนน
1	ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	10
2	พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	10
3	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ	10
รวม		30

7. รายละเอียดในการให้คะแนน (ถ้ามี)

ตามเอกสารแนบท้าย

หมายเหตุ กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด หรือชิ้นงานเสียหาย จะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน

งานที่ 1 ประดับตกแต่งระบายรอบโต๊ะ (Skirting) ลายเกลียว



งานที่ 2 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)



ลายพัด (Crown)



ลายหมวก (Bishop Hat)



ลายหงอนไก่ (Cockscomb)

ลงชื่อ..... อนุกรรมการฯ ลงชื่อ..... อนุกรรมการฯ
 (.....) (.....)