



## การแข่งขันทักษะทางด้านทักษะโรงแรมและการท่องเที่ยว

### กิจกรรมที่ 14 : การจัดโต๊ะอาหาร

กำหนดการแข่งขัน : วันที่ 20 มีนาคม 2562 เวลา 8.30 – 12.00 น.

สถานที่ : ห้องประชุมเอกศักดิ์บุตริล ออาคารสุเมธตันติเวชกุล

การแข่งขัน : ประเภท ทีม จำนวนทีมละ 3 คน

ผู้ประสานงาน : 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐวุฒิ สุวรรณช่าง โทร. 0814254318  
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิมพะระวี โรจน์รุ่งสัจย์ โทร. 0626287955

### กติกาการแข่งขัน

1. การแข่งขันเป็นแบบประเภททีม ทีมละ 3 คน มหาวิทยาลัยละ 2 ทีม นักศึกษาสามารถแต่งกายด้วยชุดนักศึกษาของแต่ละมหาวิทยาลัย หรือ แต่งกายให้เข้ากับหัวข้อ (Theme) ตามที่แข่งขัน (นับคะแนนรวมเป็นทีม)
2. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขัน 30 นาที หากรายงานตัวไม่ทันเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
3. ผลการตัดสินของกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด
4. รูปแบบทักษะที่ใช้ในการแข่งขัน มี 3 ทักษะ ใช้เวลา 45 นาที ได้แก่
  - ทักษะที่ 1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (ไม่มีการกำหนดลายจับจีบผ้า)
  - ทักษะที่ 2 พับผ้าเช็ดปาก สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร
  - ทักษะที่ 3 การจัดโต๊ะอาหารแบบมาตรฐานสากลสำหรับ 2 ที่ และสอดคล้องกับรายการอาหารซึ่งผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมกำหนดขึ้นในหัวข้อ “เสน่ห์บ้านเกิด” (The Charming of Hometown)
5. ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีม ต้องนำเสนอรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารให้กับคณะกรรมการ ทีมละ 5 นาที

### อุปกรณ์/เครื่องมือในการจัดโต๊ะอาหารมาตรฐาน (ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง) ประกอบด้วย

ผ้าปูโต๊ะ	ผ้าเช็ดปาก 2 ผืน	ผ้าระบายรอบโต๊ะ
มีดปลา 2 เล่ม	ส้อมปลา 2 เล่ม	มีดเนื้อ 2 เล่ม
ช้อนชุป 2 คัน	มีดเนย 2 เล่ม	ส้อมเนื้อ 2 เล่ม
แก้วน้ำ 2 ใบ	แก้วไวน์ขาว 2 ใบ	แก้วไวน์แดง 2 ใบ
ช้อน ส้อม หวาน 2 ชุด	จานโชว์ (Service plate) 2 ใบ	จานขนมปัง 2 ใบ

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันแต่ละมหาวิทยาลัยต้องจัดเตรียมผ้าขาวปูโต๊ะ ผ้าระบายรอบโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก และนำอุปกรณ์อื่นๆมาตกแต่งบนโต๊ะอาหารได้ตามหัวข้อที่กำหนด

### อุปกรณ์ที่มหาวิทยาลัยเจ้าภาพจัดเตรียมไว้ มีดังนี้

1. โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 90 x 90 ซม. สูง 75 ซม.
2. โต๊ะวางอุปกรณ์ในการแข่งขัน



### เกณฑ์การแข่งขัน

ผลคะแนน เท่ากับ 100 คะแนน ต่อคณะกรรมการตัดสิน 1 ท่าน โดยแบ่งหัวข้อ ดังนี้		
ความถูกต้องของการจัดวางอุปกรณ์	20	คะแนน
ความสวยงามและความสะอาด	20	คะแนน
บุคลิกภาพของผู้เข้าแข่งขัน	20	คะแนน
ความคิดสร้างสรรค์	20	คะแนน
ความตรงต่อเวลา	10	คะแนน
การนำเสนอผลงาน	10	คะแนน
<b>รวม</b>	<b>100</b>	<b>คะแนน</b>

### คณะกรรมการตัดสินประกอบด้วย : (3 คน)

1. ผู้ทรงคุณวุฒิจากโรงแรม
2. ผู้ทรงคุณวุฒิจากสมาคมโรงแรมไทยภาคตะวันตก
3. ผู้ทรงคุณวุฒิจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

### รายนามผู้เข้าแข่งขัน และอาจารย์ผู้ควบคุมทีม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

1. นางสาวกนกวรรณ พัฒนาค
2. นางสาวกรรณิกา พัฒนาค
3. นางสาวสุพิชญา คำพราว
4. นางสาวกรรณิการ์ เทศธรรม
5. นางสาวพันธ์รวดี อยู่ยั้งยืน
6. นายเกียรติศักดิ์ ลิบลับ
7. นางสาวศุภมาส นัยนา
8. นางสาวทักษิญา รัตนถาวรกุล

### อาจารย์ผู้ควบคุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐวุฒิ สุวรรณช่าง
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์

### รายนามผู้เข้าแข่งขัน และอาจารย์ผู้ควบคุมทีม มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

1. นางสาวปัทมา เต้าทอง
2. นางสาวสุนันทา แสงทับทิม
3. นางสาวอินทร์ชุมนิ มีแสงพันธ์
4. นางสาวชลธิชา พันธุ์สว่าง

### อาจารย์ผู้ควบคุม

-



**รายนามผู้เข้าแข่งขัน และอาจารย์ผู้ควบคุมทีม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม**

1. น.ส. สิตานัน อ่อนศรี
2. น.ส. ปาลิตา บรรดาศักดิ์
3. น.ส.เสาวลักษณ์ ม่วงไทย
4. นายฐณวัฒน์ สิทธิวิชัย
5. น.ส.พิมพ์พัฒน์ วรรณพงษ์
6. น.ส. เบญจวรรณ มั่นใจ
7. น.ส. สุนิสา บรรเทิงสุข
8. นางสาวสุพิชญา บุรณะสิงห์
9. นางสาววรรดา เนียมชานา

**อาจารย์ผู้ควบคุม**

1. อาจารย์ถิรนนท์ ประทุม
2. อาจารย์พิมพ์ชนก มูลมิตร

**รายนามผู้เข้าแข่งขัน และอาจารย์ผู้ควบคุมทีม มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี**

1. นางสาวอนุธิดา เสืองาม
2. นายอำนาจ ชูรัตน์
3. นายเกรียงศักดิ์ บุญสุวรรณ
4. นางสาวน้ำเพชร รอดปาน
5. นางสาวจิตติพร เมืองพลู
6. นางสาวปภาวดี รั้งพนัสสัก
7. นางสาวศิริรักษ์ หอมชื่น
8. นายชินพงศ์ พุกงาม
9. นางสาวสายใจ รัตนสัจธรรม
10. นางสาว ชนกนันท์ นราแก้ว

**อาจารย์ผู้ควบคุม**

1. ดร.บรรจบพร อินดี