



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล
ประเภทอาหารมื้อค่ำแบบตะวันตก (Western Set Dinner)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล “อาหารมื้อค่ำแบบตะวันตก” (Western Set Dinner)
- 1.2 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพในประชาคมอาเซียน

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. เป็นสมาชิกสามัญองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2. เป็นนักเรียน นักศึกษาระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) **ยกเว้น นักเรียน นักศึกษา ทวิศึกษาและเทียบโอนความรู้ และประสบการณ์งานอาชีพ**
3. ระดับจังหวัด ผ่านการประกวด แข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศระดับสถานศึกษา
4. ระดับภาค ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศระดับจังหวัด
5. ระดับชาติ ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับภาค
6. ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนดและลงทะเบียนเข้าร่วมประกวดแข่งขัน

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

1. ไม่จำกัดเพศ
2. ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟให้ถูกต้อง (หมวก ผ้าพันคอ เสื้อเชฟ กางเกงสแล็คสีดำ และรองเท้าเชฟ)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์
ประเพณีวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล
ประเภท อาหารมื้อค่ำแบบตะวันตก (Western Set Dinner)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

1. มีทักษะในการวางแผน การคิดวิเคราะห์ การทำงานเป็นทีม และการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์
2. มีทักษะในการประกอบอาหาร การแปรรูป การตกแต่งอาหาร การบริการอาหารและการบรรจุภัณฑ์เชิงธุรกิจ
3. ใช้หลักโภชนาการ เสริมสร้างสุขอนามัยในการจัดเตรียมและการประกอบอาหารตามมาตรฐานสากล
4. สามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมงานวิจัยและเทคโนโลยีสารสนเทศในงานอาชีพได้
5. มีทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสาร

3.2 งานที่กำหนด

1. แข่งขันประเภททีม จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน อาชีวศึกษาจังหวัดละ 1 ทีม
2. ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารมื้อค่ำไทย หรือต่างประเทศโดยจัดแบบตะวันตก (Western Set Dinner) จำนวน 3 ชุด โดยใช้วัตถุดิบเนื้อสัตว์จากกลุ่มแม่น้ำโขง ผัก ผลไม้ไทย ประกอบด้วย
 - 1) อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers)
 - 2) ซุป (Soup)
 - 3) อาหารจานหลัก (Main Course)
 - 4) อาหารจานหวาน (Desserts)

3.3 กำหนดการแข่งขัน

1. ทีมผู้เข้าแข่งขัน ต้องทำอาหาร จำนวน 3 ชุด ดังนี้
 - 1) สำหรับจัดแสดง 2 ชุด จัดลงโต๊ะอาหารมื้อค่ำจัดแบบตะวันตก ใช้ในวันวาเลนไทน์
 - 2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด
 - 3) เวลาการแข่งขันทั้งหมด 2 ชั่วโมง

3.4 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

1. วัตถุดิบ
 - 1) อนุญาต
 - ให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด แกะสลักผักเพื่อตกแต่งหัวจาน
 - กรณีที่ใช้แป้งพาย แป้งทาร์ต แป้งพาสต้า ให้ผสม นวด และหมักล่วงหน้าได้ โดยให้ขึ้นรูปในเวลาแข่งขัน
 - ให้เตรียมเครื่องตีมาจัดแสดงประกอบได้
 - 2) ไม่อนุญาตให้
 - หั่น สับ ซอย โขลกน้ำพริกแกง มาล่วงหน้า



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล
ประเภท อาหารมือค้ำแบบตะวันตก (Western Set Dinner)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

- 2) เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหารและจัดแสดงผลงาน
- 3) ตำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 2 ชุด
- 4) อนุญาตให้จัดวางวัสดุและอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ในที่จัดแสดงผลงานก่อนเวลาการแข่งขัน
- 5) สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน
 - (1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 1 ตัว
 - (2) โต๊ะสำหรับจัดบริการอาหารมือค้ำแบบตะวันตก 2 ที่ กว้าง 0.60 เมตร ยาว 0.80 เมตร พร้อมผ้าปูโต๊ะสีขาว (สถานศึกษาสามารถนำผ้าปูโต๊ะมาจัดเองล่วงหน้าได้)
 - (3) ถังน้ำ
 - (4) ถังขยะ
 - (5) ปลั๊กไฟ
- 6) ครูที่ปรึกษา/ควบคุมทีม จำนวน 1 คน
- 7) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน(100 คะแนน)

1) การเตรียมงาน	10	คะแนน
(1) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์	5	คะแนน
(2) ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	5	คะแนน
2) กระบวนการ	30	คะแนน
(1) ปฏิบัติงานถูกต้องตามขั้นตอน	15	คะแนน
(2) มีสัญลักษณ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน	10	คะแนน
(3) ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลา	5	คะแนน
3) ผลงาน	60	คะแนน
(1) รสชาติ	30	คะแนน
(2) ความคิดสร้างสรรค์และการจัดโต๊ะ	10	คะแนน
(3) การจัดตกแต่งอาหาร	10	คะแนน
(4) ส่วนประกอบของอาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ	5	คะแนน
(5) นำเสนอผลงาน ไม่เกิน 5 นาที	5	คะแนน



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล
ประเภทอาหารมีค้ำแบบตะวันตก (WesternSet Dinner)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 คน

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน

4. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

1. คะแนน 90 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
2. คะแนน 80 - 89 ระดับเหรียญเงิน
3. คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญทองแดง

5. เกณฑ์การรับรางวัล

1. ชนะเลิศ คือ ผู้ที่ได้คะแนนสูงสุด (1 รางวัล)
2. รองชนะเลิศอันดับ 1 คือ ผู้ที่ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ (1 รางวัล)
3. รองชนะเลิศอันดับ 2 คือ ผู้ที่ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (1 รางวัล)

6. รางวัลที่ได้รับ

1. ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร
2. รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
3. รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
4. รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
5. รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
6. รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)

หมายเหตุ

1. โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้ ผู้เข้าประกวดแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
2. ผู้เข้าร่วมประกวดแข่งขัน ที่ไม่ได้รับรางวัลตามข้อ 6 ผู้ควบคุม และกรรมการ ได้รับเกียรติบัตร
3. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด