



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภทการประกอบอาหารไทยชุด  
พร้อมจำหน่าย (Thai Set) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทยชุดพร้อมจำหน่าย (Thai Set)
- 1.2 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพในประชาคมอาเซียน

### 2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

#### 2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. เป็นสมาชิกสามัญองค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2. เป็นนักเรียน นักศึกษาระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) **ยกเว้น นักเรียน นักศึกษาทวิศึกษา และเทียบโอนความรู้และประสบการณ์งานอาชีพ**
3. ระดับจังหวัด ผ่านการประกวด แข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศระดับสถานศึกษา
4. ระดับภาค ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศระดับจังหวัด
5. ระดับชาติ ผ่านการประกวด แข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับภาค
6. ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนดและลงทะเบียนเข้าร่วมประกวดแข่งขัน

#### 2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

1. ไม่จำกัดเพศ
2. ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเซฟให้ถูกต้อง (มีหมวก ผ้าพันคอ เสื้อเซฟ กางเกงสแล็คสีดำ และรองเท้ายูนิฟอร์ม)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภทการประกอบอาหารไทยชุดพร้อม  
จำหน่าย (Thai Set) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

### 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

#### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

1. มีทักษะในการวางแผน การออกแบบอาหารเชิง สร้างสรรค์
2. มีทักษะในการประกอบอาหารและการบริการเชิงธุรกิจสู่สากล
3. ใช้หลักโภชนาการและหลักสุขอนามัยในการประกอบอาหาร
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานอาชีพได้
5. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร

#### 3.2 งานที่กำหนด

1. แข่งขันประเภททีม จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน อาชีวศึกษาจังหวัดละ 1 ทีม
2. ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารไทยชุดจัดลงในบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย (Thai Set) สำหรับผู้รับประทาน 1 คน จำนวน 2 ที่ ประกอบด้วย
  - 1) อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers) คือ แสร้งว่า
  - 2) อาหารจานหลัก (Main Course) คือ ขนมจีนน้ำพริก พร้อมเครื่องแนม
  - 3) อาหารจานหวาน (Desserts) คือ ลูกชุบ

#### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

1. ทีมผู้เข้าแข่งขัน ต้องทำอาหาร จำนวน 2 ที่ ดังนี้
  - 1) สำหรับจัดแสดง 1 ที่
  - 2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ที่
  - 3) เวลาการแข่งขันทั้งหมด 2 ชั่วโมง 30 นาที

#### 3.4 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

- 1) วัสดุดิบ
  - (1) อนุญาต
    - ให้อ่าง ปอก แช่วริกแห้ง แกะสลักผักเพื่อตกแต่งหัวจาน ขอดเกล็ดปลาควักไส้ เคี้ยวน้ำสต็อกโดยไม่มีกรุปปรุงรส
    - ขนมจีน อนุญาตให้จัดเตรียมมาล่วงหน้าได้หรือทำในเวลาที่กำหนดได้
    - เตรียมถั่วคั่วและป่นมาได้แต่ให้แยกประเภท
    - ถั่วสำหรับทำลูกชุบให้หนึ่งมาได้
    - ลูกชุบให้ใช้วิธีการปั้นด้วยมือ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภทการประกอบอาหารไทยชุดพร้อม  
จำหน่าย (Thai Set) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

(2) ไม่อนุญาต

- หั่น สับ ซอย มาล้วงหน้าบรรจุภัณฑ์ ที่ใช้ในการบรรจุอาหาร (กล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหาร และพร้อมจำหน่าย) เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

- 3) ตำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 2 ชุด
- 4) อนุญาตให้จัดวางวัสดุและอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานก่อนเวลาการแข่งขัน
- 5) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการ ทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที
- 6) สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน
  - (1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 1 ตัว และโต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร พร้อมผ้าปูโต๊ะสีขาว
  - (2) ถังน้ำ
  - (3) ถังขยะ
  - (4) ปลั๊กไฟ
- 7) ครูที่ปรึกษา/ควบคุมทีม จำนวน 1 คน
- 8) 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) ความคิดสร้างสรรค์ (การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม)	10	คะแนน
(3) การจัดตกแต่งจานอาหาร	10	คะแนน
(4) ส่วนประกอบของอาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ	5	คะแนน
(5) การนำเสนอผลงาน ไม่เกิน 5 นาที	5	คะแนน



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภทการประกอบอาหารไทยชุดพร้อม  
จำหน่าย (Thai Set) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2561

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 คน

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขัน และเกณฑ์การตัดสิน

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