



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานและหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล  
ประเภท อาหารเพื่อสุขภาพงานหลักประกอบลีลา (Food Healthy Challenge)  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล“อาหารเพื่อสุขภาพงานหลักประกอบลีลา” (Food Healthy Challenge)
- 1.2 เพื่อให้ให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพในประชาคมอาเซียน

### 2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

#### 2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. ระดับจังหวัด ผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศระดับสถานศึกษา
2. ระดับภาค ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศระดับจังหวัด
3. ระดับชาติ ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1  
รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับภาค
4. เป็นนักศึกษาระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
**ยกเว้น** นักเรียน นักศึกษาทวิศึกษา และเทียบโอนความรู้และประสบการณ์งานอาชีพ
5. เป็นสมาชิกองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
6. ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนดและลงทะเบียนเข้าร่วมแข่งขัน

#### 2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

1. ไม่จำกัดเพศ
2. ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเซฟท์ให้ถูกต้อง (มีหมวก ผ้าพันคอ เสื้อเชฟ กางเกงสแล็ค สีดำ และรองเท้ายูนิฟอร์ม)

#### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

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



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานและหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล  
ประเภท อาหารเพื่อสุขภาพงานหลักประกอบลีลา (Food Healthy Challenge)  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560

### 3.2 งานที่กำหนด

1. แข่งขันประเภททีม จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน อาชีวศึกษาจังหวัดละ 1 ทีม
2. ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภทหอยทอดจานร้อน (Street Food) ประกอบอาหารจัดใส่ภาชนะพร้อมจำหน่าย สำหรับผู้รับประทาน 1 คน จำนวน 10 ที่

### 3.3 การจัดส่งอาหาร

ทีมผู้เข้าแข่งขัน ต้องทำอาหาร จำนวน 10 ที่ ดังนี้

1. สำหรับจัดแสดง 9 ที่ ๆ ละ 1 คนรับประทาน
2. สำหรับส่งกรรมการ 1 ที่

### 3.4 กำหนดการแข่งขัน

เวลาการแข่งขันทั้งหมด 2 ชั่วโมง

### 3.5 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

#### 1) วัสดุดิบ

##### (1) อนุญาต

- ให้อ่าง ปอก แช่วริกแห้ง แกะสลักผักเพื่อตกแต่งหัวจาน
- แกะ และล้างหอยมาได้
- ผักทุกชนิด ล้าง ทำความสะอาดมาได้
- ใฝ้ผสมแป้งและซอสในเวลาเท่านั้น

##### (2) ไม่อนุญาต

- หั่น สับ ซอย มาล่วนหน้า
- แป้งและซอสสำเร็จรูป

2) เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหารและจัดแสดงผลงาน

3) ตำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 2 ชุด

4) ให้จัดวางวัสดุและอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานก่อนเวลาการแข่งขันได้

5) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการ ทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที

6) สิ่งทีคณะกรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

(1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 1 ตัวและโต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน

ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร พร้อมผ้าปูโต๊ะสีขาว

(2) ถังน้ำ

(3) ถังขยะ

(4) ปลั๊กไฟ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานและหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล  
ประเภท อาหารเพื่อสุขภาพงานหลักประกอบลีลา (Food Healthy Challenge)  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560

- 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                     | 10 | คะแนน |
| (3) การจัดตกแต่งอาหาร                     | 10 | คะแนน |
| (4) ส่วนประกอบของอาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ | 5  | คะแนน |
| (5) การนำเสนอผลงาน ไม่เกิน 5 นาที         | 5  | คะแนน |

### 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)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานและหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น  
ทักษะวิชาชีพทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล  
ประเภท อาหารเพื่อสุขภาพงานหลักประกอบลีลา (Food Healthy Challenge)  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560

#### 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. โฉรางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้ ผู้เข้าประกวดแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
2. ผู้เข้าร่วมประกวดแข่งขัน ที่ไม่ได้รับรางวัลตามข้อ 6 ผู้ควบคุม และกรรมการ ได้รับเกียรติบัตร
3. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด