



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภท หอยทอดจานร้อน (Street Food)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารประเภทหอยทอดจานร้อน (Street Food)
- 1.2 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.3 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.4 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพในประชาคมอาเซียน

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. เป็นสมาชิกสามัญของคณาจารย์นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2. เป็นนักเรียน นักศึกษาระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) **ยกเว้น** นักเรียน นักศึกษาวิศศึกษา และเทียบโอนความรู้และประสบการณ์งานอาชีพ
3. ระดับจังหวัด ผ่านการประกวด แข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
4. ระดับภาค ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
5. ระดับชาติ ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับภาค
6. ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมประกวดแข่งขัน

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

1. ไม่จำกัดเพศ
2. ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ ให้ถูกต้อง (มีหมวก ผ้าพันคอ เสื้อเชฟ กางเกงสแล็คสีดำ และรองเท้าเชฟ)

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

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



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภท หอยทอดจานร้อน (Street Food)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
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) วัสดุุดิบ

(1) อนุญาต

- ใหล้าง ปอก แช่วริกแห้ง แกะสลักผักเพื่อตกแต่งหัวจาน
- แกะ และล้างหอยมาได้
- ผักทุกชนิด ล้าง ทำความสะอาดมาได้
- ใฝ้ผสมแ่ียงและซอสใ้เวลาเท่านั้น

(2) ไม่อนุญาต

- ใ้หั่น สับ ซอย มาล้วงหน้า
- แ่ียงและซอสสำเร็จรูป

2) เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหารและจัดแสดงผลงาน

3) ตำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 2 ชุด

4) ใ้จัดวางวัสดุและอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานก่อนเวลาการแข่งขันได้

5) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการ ทีมละ ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที

6) สิ่งทีคณะกรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมใ้ผู้เข้าแข่งขัน

(1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 1 ตัว และโต๊ะจัดแสดงผลงานใ้ผู้เข้าแข่งขัน

ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร พร้อมผ้าปูโต๊ะสีขาว

(2) ถังน้ำ

(3) ถังขยะ

(4) ปลั๊กไฟ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภท หอยทอดจานร้อน (Street Food)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
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 ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจ ประเภท หอยทอดจานร้อน (Street Food)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
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. โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้ ผู้เข้าประกวดแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
2. ผู้เข้าร่วมประกวด แข่งขัน ที่ไม่ได้รับรางวัลตามข้อ 6 ผู้ควบคุม และกรรมการ ได้รับเกียรติบัตร
3. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด