



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะอาหารงานเดี่ยว  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะอาหารงานเดี่ยว ให้แก่นักเรียน นักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพในประชาคมอาเซียน

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. เป็นสมาชิกวิสามัญองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2. ระดับจังหวัด ผ่านการประกวด แข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
3. ระดับภาค ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
4. ระดับชาติ ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับภาค
5. ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมประกวดแข่งขัน

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ปีการศึกษาปัจจุบันและผ่านการอบรมสาขาวิชาอาหารและโภชนาการไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมง
2. ผู้เข้าแข่งขันจำนวน 2 คน ครูผู้ควบคุม จำนวน 1 คน
3. ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบชุดปฏิบัติการอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะอนามัย
4. ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงบัตรนักเรียน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารงานเดี่ยวการเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารงานเดี่ยว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารงานเดี่ยวตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะอาหารจานเดียว  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

### 3.2 งานที่กำหนด

1. ผู้เข้าแข่งขันแข่งทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ประเภทข้าวมันไก่ น้ำจิ้ม น้ำซุ๊ป
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องมีตำรับสูตรมาส่งคณะกรรมการ และกรคิดคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย
3. ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงานจำนวน 2 ชุด ชุดที่ 1 จัดส่งพร้อมอุปกรณ์ชิมอาหารสำหรับกรรมการ 5 คน ชุดที่ 2 สำหรับจัดแสดงโชว์ผลงานสามารถออกแบบและจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม จำนวน 1 ที่ (1 คนรับประทาน)

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

1. เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
2. ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหาร ต้องทำในระหว่างการแข่งขัน
3. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมล้างวัตถุดิบและอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้

### 3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือทั้งหมด ยกเว้น ถังแก๊ส โต๊ะปฏิบัติการอาหารโต๊ะแสดงผลงานและปลั๊กไฟ
2. เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดมาเอง
3. ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ไก่สด จำนวน 1 ตัว น้ำหนักไม่เกิน 2 กิโลกรัม และชนิดข้าวสารได้ตามความต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
 ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น  
 หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
 ทักษะอาหารจานเดียว  
 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

### 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

รายการ	คะแนนที่กำหนด	คะแนนได้	หมายเหตุ
<b>1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ</b>	<b>(20)</b>		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน เพียงพอ และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วนเพียงพอ	5		
1.3 จัดวางอุปกรณ์ วัตถุดิบ เครื่องปรุง อย่างเป็นระเบียบ	5		
1.4 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง เหมาะสม (ผ้ากันเปื้อน หมวก ซ้อนซิม และผ้าเช็ดมือ เช็ดอุปกรณ์)	5		
<b>2. กระบวนการ</b>	<b>(20)</b>		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บ มือ การใช้ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ อุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	5		
2.3 การเก็บทำความสะอาดหลังปฏิบัติงาน (โต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณ)	5		
2.4 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
<b>3. ผลงานสำเร็จ</b>	<b>(60)</b>		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีส่น)	20		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของอาหารในการจัดเสิร์ฟ	10		
3.4 ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดแสดงผลงาน	10		
<b>รวม</b>	<b>100</b>		



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยະສິ້ນ  
หลักสูตรวิชาชีพพระยະສິ້ນ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะอาหารจานเดียว  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

### 3.6 คณะกรรมการตัดสิน

1. คณะกรรมการดำเนินการจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดการคณะกรรมการตัดสินเป็นผู้ทรงคุณวุฒิด้านการประกอบอาหารซึ่งไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการแข่งขันครั้งนี้ จำนวน 5 คน
2. การให้คะแนนแต่ละหัวข้อจะหาคะแนนเฉลี่ยของกรรมการทั้ง 5 คน
3. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

### 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. ผู้เข้าร่วมประกวด แข่งขัน ที่ไม่ได้รับรางวัลตามข้อ 6 ผู้ควบคุม และกรรมการ ได้รับเกียรติบัตร
3. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน  
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยະສິ້ນ  
หลักสูตรวิชาชีพพระยະສິ້ນ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะอาหารจานเดียว  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561