	**เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน** **ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร** **สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ** **ทักษะการประกอบอาหารสำรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)** **ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2569**

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการประกอบสำรับอาหารไทยให้แก่ผู้เรียน

1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษาให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง

1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน

1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาให้ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา

2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ

2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา

2.1.4 ระดับภาค ต้องได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด

2.1.5 ระดับชาติ ต้องได้รับรางวัลชนะเลิศ และรองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง

2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้ ตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุในการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการอย่างปลอดภัย

3.1.2 ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด

3.1.3 จัดการและตรวจสอบวัตถุดิบและวัสดุในงานอาหารและโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ

3.1.4 ประกอบอาหารตามตำรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการ

3.1.5 การกำหนด ออกแบบรายการอาหารในรูปแบบธุรกิจ

3.1.6 ออกแบบ สร้างสรรค์ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร

3.1.7 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาหารและโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุม

3.1.8 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียม และประกอบและบริการอาหาร

3.1.9 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

3.2 งานที่กำหนด

3.2.1 การแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

3.2.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร และประกอบอาหารสำรับอาหารไทย จำนวน 2 สำรับ กำหนดรายการอาหารสำรับ ประกอบด้วย

1) ข้าว
2) อาหารไทย ประเภทแกง
3) อาหารไทย ประเภทผัด
4) อาหารไทย ประเภททอด
5) อาหารไทย ประเภทยำหรือพล่า
6) อาหารไทย ประเภทของหวาน

3.2.2 การแข่งขัน ระดับชาติ

3.2.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร และประกอบอาหารสำรับอาหารไทย จำนวน 2 สำรับ กำหนดรายการอาหารสำรับ ประกอบด้วย

1) ข้าว
2) อาหารไทยประเภท อาหารคาว 4 ชนิด
3) อาหารไทยประเภท เครื่องจิ้มหรือน้ำพริก พร้อมเครื่องแนม 1 ชนิด
4) อาหารไทยประเภทของหวาน 1 ชนิด

3.3 กำหนดการแข่งขัน

3.3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร และประกอบอาหารสำรับอาหารไทย 1 สำรับ สำหรับรับประทาน 1 คน จำนวน 2 สำรับ

3.3.1.1 สำหรับจัดแสดงผลงาน จำนวน 1 สำรับ โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม

3.3.1.2 สำหรับส่งกรรมการ จำนวน 1 สำรับ

3.3.2 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง โดยมีเงื่อนไขดังนี้

3.3.2.2 เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลา นาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที

3.3.2.3 เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำจนเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.2.4 ส่งตามเวลาที่กำหนด ได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)

3.3.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

3.3.3.1 หั่น สับ ซอย

3.3.3.2 โขลกน้ำพริกแกง

3.3.3.3 วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.4 ระเบียบ และรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

1) ล้าง ปอก แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งจานอาหารมาได้เท่านั้น

2) เตรียมน้ำสต็อกมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส

3.4.1.2 ภาชนะใส่อาหาร และภาชนะสำหรับจัดสำรับอาหาร จัดเตรียมมาล่วงหน้าได้

3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

3.4.1.4 ตำรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK ขนาดอักษรหัวข้อขนาด 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขันประมาณ 15 นาที

3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที

3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีมละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุอุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง	5 คะแนน
3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	5 คะแนน

3.5.2 กระบวนการ 25 คะแนน

3.5.2.1 ความเหมาะสมของรายการอาหาร	5 คะแนน
3.5.2.2 ทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร	10 คะแนน
3.5.2.3 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล และการปฏิบัติงาน	5 คะแนน
3.5.2.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด	5 คะแนน

3.5.3 ผลงาน 65 คะแนน

3.5.3.1 รสชาติอาหาร	40 คะแนน
3.5.3.2 ความคิดสร้างสรรค์	5 คะแนน
3.5.3.3 ความเหมาะสมของภาชนะ	5 คะแนน
3.5.3.4 ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร	5 คะแนน
3.5.3.5 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที	5 คะแนน

หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที

3.5.3.6 ความถูกต้องของตำรับอาหาร	5 คะแนน

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสินจะไม่พิจารณาผลคะแนน และจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผย และแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.2 ระดับภาค คณะกรรมการดำเนินงาน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ คณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน ให้มีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง

4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน

4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

5.1	ชนะเลิศ	ได้คะแนนสูงสุด
5.2	รองชนะเลิศอันดับ 1	ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
5.3	รองชนะเลิศอันดับ 2	ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
5.4	รองชนะเลิศอันดับ 3	ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
5.5	รองชนะเลิศอันดับ 4	ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
5.6	ชมเชย	ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1-5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

6.1	ชนะเลิศ	ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
6.2	รองชนะเลิศอันดับ 1	ได้รับเกียรติบัตร
6.3	รองชนะเลิศอันดับ 2	ได้รับเกียรติบัตร
6.4	รองชนะเลิศอันดับ 3	ได้รับเกียรติบัตร
6.5	รองชนะเลิศอันดับ 4	ได้รับเกียรติบัตร
6.6	ชมเชย	ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด