



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม  
ทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ  
ปีการศึกษา 2565 และ 2567

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตองและแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน ให้แก่นักเรียน
- 2) เพื่อให้นักเรียน ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้ให้นักเรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

### 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

#### 2.1 คุณสมบัติ

- 1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักเรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

#### 2.2 ข้อกำหนด

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเป็นนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้ลงทะเบียนเรียนภาคปกติ ทวิภาคี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ /สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม
- 2) แข่งขันเป็นทีม ทีมละ 4 คน สำรองได้ทีมละ 1 คน ครูผู้ควบคุม ทีมละ 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด

### 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

#### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับงานใบตอง และแกะสลัก การออกแบบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเก็บรักษา





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม  
ทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ  
ปีการศึกษา 2565 และ 2567

ชิ้นงาน

- 2) ออกแบบ เตรียมวัสดุอุปกรณ์งานใบตอง และแกะสลักผลไม้ ตามลักษณะการใช้งาน
- 3) ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพตามหลักและกระบวนการ

3.2 งานที่กำหนด

การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) ประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน
- 2) ภาชนะทรงกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว
- 3) ใช้ใบตองในการประดิษฐ์ภาชนะเท่านั้น
- 4) อนุญาตให้ใช้ลวดเย็บกระดาษเย็บชิ้นงานใบตองได้
- 5) ใช้ผลไม้ในการแกะสลักเท่านั้น โดยใช้เทคนิค การแกะ การเจาะ การคว้าน การตัดแต่งผลไม้
- 6) ใช้มีดแกะสลักหรืออุปกรณ์อื่น ๆ ในการแกะสลักได้
- 7) ไม่อนุญาตให้เกลา คว้าน ร้าง และขึ้นรูปลวดลายมาก่อนการแข่งขัน
- 8) ประดิษฐ์ชิ้นงานในเวลาที่กำหนด 4 ชั่วโมง (09.00-12.00 น. และ เวลา 13.00- 14.00 น.)
- 9) ให้จัดส่งผลงานที่ประดิษฐ์ขึ้นเท่านั้น

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประดิษฐ์ชิ้นงานมาทั้งหมด
- 2) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างทำความสะอาดใบตอง และผลไม้มาได้ก่อนการแข่งขัน
- 3) วัสดุที่ใช้ในการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันสามารถ ตัดกลีบ แต่งกลีบ คัด แยก ใบตอง และตัดแบบใบตองตามลวดมาได้ก่อนการแข่งขัน
- 4) โครงภาชนะใบตองทรงกลมทำมาก่อนการแข่งขันให้เรียบร้อย
- 5) สามารถใช้ใบไม้ตกแต่งชิ้นงานแกะสลัก โดยเตรียม ตัดแต่ง มาได้
- 6) จัดทำเอกสารนำเสนอผลงานขนาดกระดาษ A4 จำนวน 1 แผ่น เท่านั้น

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

- 1) เสร็จตามเวลาที่กำหนด ( 10 คะแนน )  
(กรณีเกินเวลากำหนด 1 นาที ตัด 1 คะแนน)
- 2) ด้านการดำเนินการ ( 5 คะแนน )





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม  
ทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ  
ปีการศึกษา 2565 และ 2567

การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ ความสะอาดเรียบร้อย

ระหว่างปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน

3) เทคนิคการประดิษฐ์และความประณีตสวยงาม	( 35 คะแนน )
3.1) การประดิษฐ์งานใบตอง	15 คะแนน
3.2) การแกะ การเซาะ การคว้าน การตัดแต่งผลไม้	15 คะแนน
3.3) การดูแลรักษาชิ้นงาน	5 คะแนน
4) ความคิดสร้างสรรค์	( 20 คะแนน )
5) รูปทรง สัดส่วน องค์ประกอบศิลป์	( 20 คะแนน )
6) นำเสนอผลงานภาคภาษาไทยและภาษาอังกฤษ	( 5 คะแนน )
7) แผ่นพับ	( 5 คะแนน )
	รวม 100 คะแนน

### 3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา  
ลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่  
ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 3) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ  
ในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค เสนอแต่งตั้งอนุกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของ  
ประธานอาชีวศึกษาภาค ลงนามแต่งตั้ง

### 3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา  
ลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานโดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ  
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานอาชีวศึกษาภาคพิจารณา  
ลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน  
และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการ  
การอาชีวศึกษาพิจารณา  
ลงนามแต่งตั้ง





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม  
ทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ  
ปีการศึกษา 2565 และ 2567

### 3.8 ข้อกำหนดเพิ่มเติม

- 1) หากมีหลักฐานการนำส่วนประกอบชิ้นงานสำเร็จส่วนใดส่วนหนึ่งมาใช้ในการแข่งขันจะตัดสิทธิ์จากการเข้าร่วมแข่งขันทันที
- 2) เมื่อเริ่มการแข่งขันไม่อนุญาตให้มีการนำวัสดุอุปกรณ์เข้ามาในสถานที่แข่งขัน หากตรวจพบจะตัดสิทธิ์จากการเข้าร่วมแข่งขันทันที

### 4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 1) คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 2) คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 3) คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

### 5. การจัดอันดับรางวัล

- 1) ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 6) รางวัลชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

### 6. รางวัลที่ได้รับ

- 1) ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6) รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

### หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม  
ทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ  
ปีการศึกษา 2565 และ 2567

2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม  
ทักษะการประดิษฐ์ภาชนะใบตอง และแกะสลักผลไม้พร้อมรับประทาน  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ  
ปีการศึกษา 2565 และ 2567



*Signature*