



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาศ์น
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทวิสามนัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษา หลักสูตรวิชาชีพพระยาศ์น ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการจัดการแข่งขัน
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาศ์นในรุ่นปัจจุบัน และผ่านการฝึกอบรมกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
- 2) ผู้แข่งขันทีละ 2 คน ครูผู้ควบคุมการแข่งขัน 1 คน (นักศึกษาสำรอง 1 คน)
- 3) ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบชุดปฏิบัติการอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะอนามัย
หมายเหตุ ห้ามบุคคลในสถานประกอบการที่ประกอบอาชีพ เข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุน - กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียวประเภทข้าวคลุกน้ำพริกขิงเผ็ด - หมูหวาน - ไช้วงเดือน เครื่องเคียงต่าง ๆ (กรณีผู้เข้าแข่งขันเป็นมุสลิม ให้ทำข้าวคลุกน้ำพริกขิงเผ็ด - ไก่หวาน)
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมีตำรับสูตรมาตรฐาน ส่งคณะกรรมการ ทีมละ 5 ชุด และการคิดคำนวณต้นทุน - กำไร เพื่อการจัดจำหน่าย
- 3) ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด ดังนี้
 - 3.1 การจัดแสดงผลงาน สามารถออกแบบ และจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม จำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน)
 - 3.2 ส่งให้กรรมการชิม จำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน) พร้อมจัดอุปกรณ์การชิมสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน 5 คน และพร้อมนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)

3.3 กำหนดการแข่งขัน (

- 1) เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
- 2) การเตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม สามารถขัง ตวงโดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3) ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 4) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบ และจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 5) การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหารต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 6) สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสม

3.4 สิ่ง que ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ทั้งหมดยกเว้นถังแก๊ส โต๊ะปฏิบัติการอาหาร โต๊ะจัดแสดงผลงาน และปลั๊กไฟ
- 2) วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3) ข้าวสารชนิดใดก็ได้ตามต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 4) เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

3.5 เกณฑ์การตัดสิน หรือเกณฑ์การให้คะแนน

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อม และการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน เพียงพอ และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 จัดวางอุปกรณ์ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.4 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน เหมาะสม (ผ้ากันเปื้อน หมวก ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์)	5		
2. กระบวนการ (ปฏิบัติงาน)	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บมือ การใช้ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	5		
2.3 การเก็บทำความสะอาดก่อน และหลังปฏิบัติงาน (โต๊ะปฏิบัติงาน และบริเวณโดยรอบ)	5		
2.4 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีส่น)	20		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของอาหารในการจัดเสิร์ฟ (สัดส่วน)	10		
3.4 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหาคณะกรรมการตัดสิน ซึ่งไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการแข่งขันครั้งนี้ โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านการประกอบอาหาร หรือหน่วยงานภายนอกตามที่คณะกรรมการดำเนินการแข่งขัน พิจารณาตามความเหมาะสม
- 2) จำนวนกรรมการตัดสิน 3 หรือ 5 คน แต่ไม่เกิน 7 คน โดยเลือกกรรมการ 1 คน เป็นประธานกรรมการตัดสินและเป็นผู้ชี้ขาดผลการตัดสิน
- 3) การให้คะแนนแต่ละหัวข้อจะหาค่าเฉลี่ยของกรรมการทั้งหมด
- 4) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนาม
- 5) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 6) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค เสนอแต่งตั้งอนุกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานอาชีวศึกษาภาค ลงนามแต่งตั้ง

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานอาชีวศึกษาภาคพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 4) ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน เพื่อมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบ
- 5) จัดการประชุมคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขัน เกณฑ์การตัดสินก่อนเริ่มทำการแข่งขัน และแจ้งคณะกรรมการตัดสินให้ข้อเสนอแนะกับผู้เข้าแข่งขัน
- 6) จัดการประชุมร่วมกับครูผู้ควบคุมทีม ผู้เข้าร่วมแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมในการแข่งขันก่อนเริ่มการแข่งขัน 1 วัน

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

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





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

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
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

