



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

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

2.2 ข้อกำหนด

- 1) เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2) ผู้เข้าร่วมแข่งขันทีมละ 3 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม ทีมละ 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเซฟให้ถูกต้อง

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและเครื่องดื่ม วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทนของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 2) ประกอบอาหาร ดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 3) ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

- 4) มีทักษะในการวางแผน การวิเคราะห์ การทำงานเป็นทีมและการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์
- 5) มีทักษะในการประกอบอาหาร การแปรรูป การตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร
- 6) ใช้หลักโภชนาการและหลักสุขอนามัยในการจัดเตรียมและการประกอบอาหารตามมาตรฐานสากล
- 7) มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร

3.2 งานที่กำหนด) ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบชุดอาหารเพื่อสุขภาพจำนวน 3 รายการ
ประกอบด้วย

1. อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers) โดยใช้วัตถุดิบหลักจากไก่
2. อาหารจานหลัก (Main Course) โดยใช้วัตถุดิบจากปลา
3. อาหารจานหวาน (Desserts) โดยใช้วัตถุดิบจากนมถั่วเหลือง

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องทำอาหารชุดเพื่อสุขภาพพร้อมจัดตกแต่ง จำนวน 2 ชุด
 - สำหรับจัดแสดง 1 ชุด
 - สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด
- 2) เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง
(เงื่อนไข)
 - ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนน (ไม่หักคะแนน)
 - เกินจากเวลาที่แข่งขันหัก คะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
 - เกินจากเวลาที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน
- 3) อนุญาตให้นำ
 - ให้เตรียมวัตถุดิบปรุงสำเร็จ เช่น น้ำพริกแกง ไส้ขนิม ให้มาปรุงบริเวณการแข่งขันเท่านั้น

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3 (3) จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน(5 คะแนน)

3.4 กติกาในการแข่งขัน

3.4.1 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 1) วัตถุดิบในการแข่งขัน
 - ให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด แกะสลักผักและผลไม้แต่งจานมาล่วงหน้าได้เท่านั้น
- 2) เครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง
- 3) ตำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 7 ชุด
- 4) อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

ประมาณ 15 นาที

5) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที

6) ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

3.4.2 สิ่งทีคณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัวขนาดกว้าง 1 เมตร ยาว 150 เมตร

และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เซนติเมตร ยาว 0.75 เซนติเมตร

2) ถังขยะ

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4. เตาหุงต้มเตรียมได้ทีมละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องวัสดุ

อุปกรณ์ป้องกันความร้อน

3.4.5 ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (100 คะแนน)

1) การเตรียมงาน	10 คะแนน
(1) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง	5 คะแนน
(2) ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	5 คะแนน
(2) กระบวนการ	30 คะแนน
(1) ทักษะการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(2) เทคนิคในการประกอบอาหาร	5 คะแนน
(3) สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลและการปฏิบัติงาน	10 คะแนน
(3) ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด	5 คะแนน
(3) ผลงาน	60 คะแนน
(1) รสชาติ	30 คะแนน
(2) ความสวยงามของการจัดตกแต่งอาหาร	15 คะแนน
(3) ความคิดสร้างสรรค์	5 คะแนน
(4) การจัดโต๊ะนำเสนอผลงาน	5 คะแนน
(5) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที	5 คะแนน

หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหาร อวท. ระดับจังหวัด พิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่ ไม่เกิน 2 คน
- 3) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค ลงนามแต่งตั้งอนุกรรมการ
- 4) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 คน

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหาร อวท. ระดับจังหวัด พิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานโดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง

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





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

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

