



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารว่างบรรจุกล่อง (Food Box set)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ ให้แก่นักเรียน
- 2) เพื่อให้นักเรียน ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักเรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ (คณะกรรมการ อวท.ระดับชาติเป็นผู้กำหนด)

- 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) เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2) ผู้เข้าร่วมแข่งขันทีมละ 3 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม ทีมละ 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟให้ถูกต้อง

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการประกอบอาหารว่าง
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารว่าง
5. ใช้หลักโภชนาการและหลักสุขอนามัยในการประกอบอาหาร
6. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานอาชีพได้
7. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารว่างบรรจุกล่อง (Food Box set)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

3.2 งานที่กำหนด

- 1) ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารว่างประเภทเบเกอรี่จัดลงในบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย สำหรับผู้
รับประทานจำนวน 3 รายการ ประกอบด้วย
 - (1) อาหารว่างประเภทพายร้อนไส้คาว
 - (2) อาหารว่างประเภทเค้ก
 - (3) เครื่องดื่ม พร้อมดื่ม

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องทำอาหาร จำนวน 6 ชุด
 - สำหรับจัดแสดง 3 ชุด
 - สำหรับส่งกรรมการ 3 ชุด
- 2) เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง
(เงื่อนไข)
 - ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)
 - เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
 - เกินจากเวลาที่ 10 ให้ทำจนเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน
- 3) ไม่อนุญาตผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้าดังนี้
 - หั่น สับ ซอย มาล่วงหน้า
 - ไม่ให้เตรียมไส้ขนมมาล่วงหน้า
 - ไม่ให้เตรียมส่วนผสมมาล่วงหน้า(ยกเว้นน้ำผลไม้สำเร็จรูป)

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3 (3) จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงานข้อ 3.5(1)
(5 คะแนน)

3.4 กติกาในการแข่งขัน

3.4.1 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 1) วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขัน
 - (1) อนุญาต
 - ให้ล้าง ปอก แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งได้เท่านั้น
 - สามารถเตรียมวัสดุในการตกแต่งมาล่วงหน้าได้
- 2) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุอาหารต้องจำหน่ายได้จริง
- 3) คำอธิบายสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 7 ชุด
- 4) อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
ประมาณ 15 นาที
- 5) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีมละไม่ต่ำกว่า





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารว่างบรรจุกล่อง (Food Box set)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที

6) ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

3.4.2 สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

(1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัวขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 150 เมตร
และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เซนติเมตร ยาว 0.75 เซนติเมตร

1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน
ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

2) ถังขยะ

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

**3.4.4. เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องวัสดุ
อุปกรณ์ป้องกันความร้อน**

3.4.5 เตาอบที่ใช้ในการแข่งขันต้องมีกำลังไฟไม่เกิน 2000 วัตต์ จำนวน 1 เครื่อง

3.4.6 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
(4) ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด	5 คะแนน
3) ผลงาน	60 คะแนน
(1) รสชาติ	30 คะแนน
(2) การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	10 คะแนน
(3) ความคิดสร้างสรรค์	10 คะแนน
(4) การจัดโต๊ะนำเสนอผลงาน	5 คะแนน
(5) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที	5 คะแนน

หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที

3.6 คณะกรรมการตัดสิน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา
ลงนามแต่งตั้ง





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารว่างบรรจุกล่อง (Food Box set)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

- 2) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 3) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค เสนอแต่งตั้งอนุกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานอาชีวศึกษาภาค ลงนามแต่งตั้ง
- 4) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 คน

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา ลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานโดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานอาชีวศึกษาภาคพิจารณา ลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณา ลงนามแต่งตั้ง

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



[Signature]



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ประเภท ชุดอาหารว่างบรรจุกล่อง (Food Box set)
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

หมายเหตุ

- 1) โฉร่างวัลมอบให้สถานศึกษา เที่ยรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

