



ที่ ศธ ๐๖๒๓.๐๔/ว ๑๑๒๗

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย
วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕
เวลา ๑๕.๕๐ น.

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย
ถนนจรดวิถีถ่อง อำเภอเมือง
จังหวัดสุโขทัย ๖๕๐๐๐

พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์คณะกรรมการดำเนินงานการแข่งขันทักษะวิชาชีพและทักษะพื้นฐาน ระดับภาค
ภาคเหนือ ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

- | | |
|------------------------------|--------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการ | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒. เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๓. แบบเสนอรายชื่อฯ | จำนวน ๑ ฉบับ |

ตามที่คณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับชาติ ให้
อาชีวศึกษาภาคเหนือ กำหนดจัดงานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.)
ระดับภาค ภาคเหนือ ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ระหว่างวันที่ ๕-๙ ธันวาคม ๒๕๖๕
ณ จังหวัดลำปาง และวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ระยะสั้น ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ระหว่างวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ อาชีวศึกษาจังหวัด
ลำปาง ความละเอียดที่แจ้งแล้ว นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว เป็นไปด้วยความเรียบร้อย
บรรลุตามวัตถุประสงค์ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์บุคลากรหน่วยงานของท่าน ได้แก่ นายบุญฤดี กันมาเวียง
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการดำเนินงาน และเข้าร่วมประชุม ปฏิบัติงาน
ตามวัน เวลา ที่กำหนด ตามสิ่งที่ส่งมาด้วยแล้ว นั้น ทั้งนี้ค่าใช้จ่ายเดินทางไปราชการให้เบิกจากหน่วยงาน
ต้นสังกัด

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านในครั้งนี้และ
ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

เรียน ผู้อำนวยการ
อวท. สุโขทัย
เพื่อขอความอนุเคราะห์
คณะกรรมการดำเนินงาน
การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ระดับภาค ภาคเหนือ
(ทักษะอาหารจานเดียว)
เพื่อโปรดทราบ
กษิต ฝ้ายวิชาการ
๑๑ พ.ย. ๖๕

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง... ๑๑ พ.ย. ๖๕

☐ เห็นควรมอบ.....

ขอแสดงความนับถือ

(นายอุเทน ปิ่นม่วง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง... ๑๑ พ.ย. ๖๕

☐ เห็นควรมอบ.....

(นายบุญฤดี กันมาเวียง)
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร
๑๕ พ.ย. ๖๕

☒ ทราบ... ๑๑ พ.ย. ๖๕

☒ แจ้ง... ๑๑ พ.ย. ๖๕

☐ มอบ.....

(นายวิฑูรย์ สัจจินดา)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
๑๔ พ.ย. ๖๕

โทรศัพท์ ๐ ๕๕๖๑ ๓๓๔๑

โทรสาร ๐ ๕๕๖๑ ๒๙๔๑

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : AMS e-office

E-mail : sukhothai06@vec.mail.go.th

www.sukhothai-pc.ac.th



กำหนดการ
การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน ระดับภาค ภาคเหนือ
ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด) หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ระหว่างวันที่ ๖ - ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๕

- | | |
|------------------|--|
| ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. | ประชุมคณะกรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพระยะสั้น |
| ๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. | ประชุมครูผู้ควบคุม และลงทะเบียนรายงานตัวผู้เข้าแข่งขัน |

วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕

- | | |
|------------------|---|
| ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. | ผู้เข้าแข่งขันลงทะเบียน และจัดเตรียมสถานที่/วัตถุดิบในการแข่งขัน |
| ๐๘.๓๐ - ๐๘.๔๐ น. | ประชุมคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน |
| ๐๘.๔๐ - ๐๙.๐๐ น. | คณะกรรมการตัดสินชี้แจงรายละเอียดการแข่งขันให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ |
| ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. | พิธีเปิด |
| ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น. | ดำเนินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว
(ผัดไทยกุ้งสด) หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น |
| ๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น. | ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมนำเสนอผลงาน |
| ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. | คณะกรรมการดำเนินการตัดสินและสรุปคะแนน |
| ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. | ประกาศผลการแข่งขันและมอบรางวัล |

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

กำหนดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยาสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ระดับภาคเหนือ อาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕
ระหว่างวันที่ ๖ - ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

ทักษะประกอบอาหารจานเดียว

วัน/เดือน/ปี	ลงทะเบียน/รายงานตัว	เวลาแข่งขัน	ชื่อทักษะ	หมายเหตุ(สถานที่แข่ง)
วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๕	๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. - ประชุมกรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยาสัน ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. - ประชุมครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยาสัน	} ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง		
วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	พิธีเปิดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยาสัน ทุกประเภท		
	๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	การแข่งขันทักษะประกอบอาหารจานเดียว		
	๑๕.๐๐ น.	ประกาศผลการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยาสัน/มอบใบประกาศนียบัตร - การแข่งขันทักษะประกอบอาหารจานเดียว		

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้ประสานงาน

การแข่งขันทักษะประกอบอาหารจานเดียว

๑. นายธนีสร	กลีนมาลี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	เบอร์โทร ๐๙๖-๖๖๕-๕๘๗๙
๒. นายบุญฤดี	กันมาเวียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	เบอร์โทร ๐๘๑-๒๘๑-๕๖๐๕
๓. นางสาวรมิตา	เรือนสังข์	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	เบอร์โทร ๐๘๒-๔๘๒-๒๙๒๔
๔. นายสิปวิชญ์	บางนาค	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	เบอร์โทร ๐๘๔-๙๙๒-๙๐๐๗



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2566

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทวิสามนตขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการจัดการแข่งขัน
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันในปีการศึกษาปัจจุบัน และผ่านการฝึกอบรมกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
- 2) ผู้แข่งขันทีมละ 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 และราคา จัดจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุน - กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาศรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียว ประเภทผัดไทยกุ้งสด พร้อมเครื่องเคียงตามความเหมาะสม
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมีคำรับสูตรมาตรฐาน 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) พร้อมจัดอุปกรณ์การชิมสำหรับ กรรมการตัดสิน จำนวน 5 คน และพร้อมนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
- 2) การเตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม สามารถชั่ง ตวงโดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3) ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหาร ต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 4) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบ และจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 5) การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหาร ต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 6) สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่นๆ ได้ตามความเหมาะสม

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ทั้งหมด ยกเว้นถังแก๊ส โต๊ะปฏิบัติการอาหาร โต๊ะจัดแสดงผลงาน และปลั๊กไฟ
- 2) วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3) เส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง ขนาดใดก็ได้ตามต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 4) เนื้อสัตว์ที่ใช้ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

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 ช้อนชิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์)	5		
2. กระบวนการ (ปฏิบัติงาน)	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บมือ การใช้ช้อนชิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	5		
2.3 การเก็บทำความสะอาดก่อน และหลังปฏิบัติงาน (โต๊ะปฏิบัติงาน และบริเวณโดยรอบ)	5		
2.4 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีกลิ่น)	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 2565 - 2566

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหาคณะกรรมการตัดสิน ซึ่งไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการแข่งขันครั้งนี้ โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- 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 โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา ลงนาม
- 5) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 6) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค เสนอแต่งตั้งอนุกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานอาชีวศึกษาภาค ลงนาม

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา ลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานอาชีวศึกษาภาคพิจารณา ลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณา ลงนามแต่งตั้ง
- 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
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

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) โฉรางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



แบบเสนอรายชื่อ คณะกรรมการดำเนินงานและคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน
การจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน
ระดับภาค ภาคเหนือ ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ณ อาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง

☐ ทักษะวิชาชีพ

☐ ทักษะวิชา

☒ ทักษะวิชาชีพพระยะสั้น

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

รายการแข่งขันที่ ๘.๔ ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว

กำหนดจัดแข่งขันจำนวน ๒ วัน วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น. ประชุมรายงานตัว

วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนรายงานตัว

วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ น. ถึง ๑๒.๓๐ น. กำหนดการแข่งขัน

คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงาน ประกอบด้วย

๑. นายอุเทน	ปิ่นม่วง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	ประธานกรรมการ
๒. นายธนีสร	กลิ่นมาลี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	รองประธานกรรมการ
๓. นายบุญญ์ติ	กันมาเวียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	กรรมการ
๔. นายสมศักดิ์	นอหน่อ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	กรรมการ
๕. นายพิเชษฐ์	บังวรรณ	ทำหน้าที่ รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๖. นายสุเมธ	กิ่งแก้ว	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๗. นางสาวรมิตา	เรือนสังข์	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๘. นายพลรัช	สนองบุญ	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๙. นางพิชานันท์	อินทร์จันทร์	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๑๐. นายวีระพล	वासเอื้อยวงศ์	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๑๑. นายทวีรัตน์	เสมสันต์	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๑๒. นางสาวหนึ่งฤทัย	แห่งแดง	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๑๓. นางสาวปัทมา	คำยอด	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการ
๑๔. นางสาวทิพรรัตน์	กวี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสุโขทัย	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. นายสิปปวิชญ์	บางนาค	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน ประกอบด้วย

๑. นายอรรถ	ชั้นสี	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯ ลำปาง	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสังวาล	ชมภูจา	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯ ลำปาง	รองประธานกรรมการ
๓. นางสาวชาลิตา	วงศ์ใหญ่	ครู วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	กรรมการ
๔. นางสาวรัศมี	ตาหลวง	ครู วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการและเลขานุการ
๕. นายชรินทร์ทิพย์	ศรีเตวีต	ครู วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ลงชื่อ.....ผู้ให้ข้อมูล

(นายอุเทน ปิ่นม่วง)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

โทรศัพท์ ๐๕๕-๖๑๓๓-๓๔๑