



ที่ ศธ ๐๖๒๓.๐๔/ว.๑๓๗๘

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
วันที่ ๒๓.๑๑.๒๕
วันที่ ๒๕.๑๑.๒๕
เวลา ๑๐.๑๐ น.

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย
ถนนจรดวิถีถ่อง อำเภอเมือง
จังหวัดสุโขทัย ๖๔๐๐๐

๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง แจ้ง เกณฑ์ กติกา และกำหนดการ การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะ
การประกอบอาหารจานเดียว ระดับภาค ภาคเหนือ ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. เกณฑ์ กติกาการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ
๒. กำหนดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่คณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับชาติ มอบหมายให้
อาชีวศึกษาภาคเหนือ กำหนดจัดงานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.) ระดับภาค
ภาคเหนือ ครั้งที่ ๓๔ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ระหว่างวันที่ ๕ - ๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ จังหวัดลำปาง นั้น

ในการนี้ อาชีวศึกษาภาคเหนือ ได้มอบหมายให้ วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย เป็นผู้ดำเนินการ
จัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด) ครั้งที่ ๓๔
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ระหว่างวันที่ ๖ - ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง จังหวัดลำปาง
จึงขอให้สถานศึกษาของท่านที่จะเข้าร่วมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรระยะสั้น ดังกล่าวในครั้งนั้น นำส่งสำเนา
ใบสมัครการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยะสันดังกล่าวให้กับวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ทางระบบสารบรรณ
อิเล็กทรอนิกส์ ภายในวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ (เอกสารตัวจริงให้นำไปในวันลงทะเบียนระดับภาค ภาคเหนือ
ในวันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๕) รายละเอียดตามเอกสารแนบ ทั้งนี้ มอบหมายให้ นายสิปปวิชญ์ บางนาคน หมายเลข
โทรศัพท์ ๐๘๔-๙๙๒-๙๐๐๗ เป็นผู้ประสานงาน

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านในครั้งนี และขอขอบคุณ
เป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

เรียน ผู้อำนวยการ

ขอแสดงความนับถือ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง

☒ เห็นควรมอบ

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง

☒ เห็นควรมอบ

(นายบุญฤดี กันมาเวียง)

รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร

ฝ่ายวิชาการ

โทรศัพท์ ๐ ๕๕๖๑ ๓๓๔๑

โทรสาร ๐ ๕๕๖๑ ๒๙๔๑

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : AMS e-office

E-mail : sukhothai๐๖@vec.mail.go.th

www.sukhothai-pc.ac.th

☒ ทราบ

☒ แจ้ง

☒ มอบ

(นายวิฑูรย์ ลิจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

๒๕.๑๑.๒๕



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน
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) เป็นสมาชิกประเภทวิสามนตร์ขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษาหลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการจัดการแข่งขัน
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยະสันในปีการศึกษาปัจจุบัน 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 หลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียว ประเภทผัดไทยกุ้งสด พร้อมเครื่องเคียงตามความเหมาะสม
- 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 สามารถชั่ง ตวงโดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3) ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหาร ต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 4) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบ และจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 5) การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหาร ต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 6) สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่นๆ ได้ตามความเหมาะสม

3.4 สิ่งที่ยุ้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

- 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 ชูตปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน เหมาะสม (ผ้า กันเปื้อน หมวก ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์)	5		
2. กระบวนการ (ปฏิบัติงาน)	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บมือ การใช้ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ ผ้า เช็ดอุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	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 โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการอาชีวศึกษาพิจารณา 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) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด





กำหนดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ระดับภาค ภาคเหนือ 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. - ประชุมกรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยະสัน ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. - ประชุมครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยະสัน	ณ ห้องประกันคุณภาพ ชั้น ๒ อาคารอำนวยการ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง		
วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	พิธีเปิดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยະสัน ทุกประเภท		
	๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	การแข่งขันทักษะประกอบอาหารจานเดียว	
		๑๕.๐๐ น.	ประกาศผลการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยະสัน/มอบใบประกาศนียบัตร - การแข่งขันทักษะประกอบอาหารจานเดียว	

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้ประสานงาน

การแข่งขันทักษะประกอบอาหารจานเดียว

๑. นายธนิสร	กลิ่นมาลี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	เบอร์โทร ๐๙๖-๖๖๕-๕๘๗๙
๒. นายบัญญัติ	กันมาเวียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	เบอร์โทร ๐๘๑-๒๘๑-๕๖๐๕
๓. นายสิปวิชญ์	บางนา	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย	เบอร์โทร ๐๘๔-๙๙๒-๙๐๐๗