

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
วันที่ ๐๑๑๕
วันที่ ๑๕ มิถุนายน ๖๖
เวลา ๑๐.๓๐ น.



ที่ ศธ ๐๖๗๐.๐๘/๐๑๖

วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร
๒๘๖/๑ ถ.บำรุงเมือง เขตป้อมปราบฯ
กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๐๐

๑๗ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมแข่งขันประเพณีวิชาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด) ระดับชาติ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ประเพณีวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน จำนวน ๑ ฉบับ
๒. กำหนดการจัดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่คณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย(อวท)ระดับชาติ มอบหมายให้วิทยาลัยสารพัดช่างพระนครเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันประเพณีวิชาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด) ระดับชาติ ในวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ - ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ณ โคมเอนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคนิคมอุตสาหกรรมระยอง จังหวัดระยอง นั้น

ในการนี้เพื่อให้การการแข่งขันประเพณีวิชาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด) เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอเรียนเชิญสถานศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกระดับภาค เข้าร่วมการแข่งขันทักษะระดับชาติ ในวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ - ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ณ โคมเอนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคนิคมอุตสาหกรรมระยอง จังหวัดระยอง ตามเกณฑ์รายละเอียดที่แนบมานี้

*** หมายเหตุ ผู้เข้าร่วมการแข่งขันจะต้องเตรียมถึงแก่สมาเอง ***

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

นางเบญจวรรณ ปกป้อง

(นางเบญจวรรณ ปกป้อง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

เรียน ผู้อำนวยการ

- ☒ เพื่อโปรดทราบ
☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง...
☒ เห็นควรมอบ...

อ.วิ

(นายบัญญัติ กันมาเวียง)

รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร
๑๕ มิ.ค. ๖๖

เรียน ผู้อำนวยการ

- ☒ เพื่อโปรดทราบ
☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง...
☒ เห็นควรมอบ...

☒ ทราบ...
☒ แจ้ง...
☐ มอบ...

(นายวิชรดี ลิจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
๑๕ มิ.ค. ๖๖

ฝ่ายวิชาการ

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๒๓ ๒๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๒๒๓ ๒๕๗๘

ผู้ประสานงาน นายอุกฤษฏ์ วัชรพิริยะกุล ๐๘ ๔๙๑๐ ๙๔๙๙



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว หลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2566

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

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

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทวิสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษาหลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน 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) 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) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารงานเดี่ยว การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารงานเดี่ยว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคา จัดจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารงานเดี่ยวตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุน - กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
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 สิ่ง que ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

- 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 หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน
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 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/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

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหากรรมการตัดสิน 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 ให้มีกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณา ลงนาม
- 5) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 6) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค 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 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 หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
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 หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน

งานประเพณีวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.) ระดับชาติ

ครั้งที่ ๓๑ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด)

ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

ระหว่างวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๖ - ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

ณ โคมเอนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมมระยอง จังหวัดระยอง

วัน	เวลา	รายละเอียด
วันอังคารที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๖	๑๔.๐๐-๑๕.๐๐ น.	รายงานตัวผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
	๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	ประชุมผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุมและจับฉลากลำดับที่การแข่งขัน
วันพุธที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖	๐๘.๐๐-๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุม
	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการแข่งขันโดย นางเบญจวรรณ ปกป้อง ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร
	๑๐.๐๐-๑๓.๐๐ น.	เริ่มการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด)
	๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น.	นำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ
	๑๔.๐๐-๑๕.๐๐ น.	รวบรวมคะแนน ประมวลผล และสรุปผลการแข่งขัน
	๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	ประกาศผล มอบรางวัล และเกียรติบัตร

หมายเหตุ : ผู้เข้าร่วมการแข่งขันต้องเตรียมถึงแก๊สและเตามาด้วยตนเอง

: กำหนดการนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

คณะกรรมการผู้ประสานงาน

๑. ผู้อำนวยการเบญจวรรณ ปกป้อง

โทรศัพท์ ๐๘๒-๓๕๒๗๒๕๐

๒. ครูวราวุธ ต่ายเพ็ญ

โทรศัพท์ ๐๘๙-๗๕๒๔๑๓๔

๓. นางดลณภา ศรีเมือง

โทรศัพท์ ๐๘๒-๘๒๔๖๕๐๗



คิวอาร์โค้ด ไลน์กลุ่ม

ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร