



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2564

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ให้แก่นักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นนักศึกษาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการจัดการแข่งขัน
- 2) ระดับจังหวัด ผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 3) ระดับภาค ผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 4) ระดับชาติ ผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ,รองชนะเลิศอันดับ 1, รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค
- 5) ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ในรุ่นปัจจุบัน และผ่านการฝึกอบรมกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมง
- 2) ผู้แข่งขันทีมละ 2 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 3) ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบชุดปฏิบัติการอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะอนามัย

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวตามกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียว ประเภทข้าวคลุกกะปิ – หมูหวาน (กรณีผู้เข้าแข่งขันเป็นมุสลิม ให้ทำข้าวคลุกกะปิ – ไก่หวาน)
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมีตำรับสูตรมาส่งคณะกรรมการ ทีมละ 5 ชุด และการคิดคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2564

3) ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด

3.1 การจัดแสดงผลงาน สามารถออกแบบและจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม จำนวน 1 ชุด

(1 คนรับประทาน)

3.2 ส่งให้กรรมการชิม จำนวน 1 ชุด (1 คนรับประทาน) พร้อมอุปกรณ์การชิมสำหรับกรรมการ 5 คน
พร้อมนำเสนอผลงาน

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
- 2) การเตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม สามารถชั่ง ตวงโดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3) ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหาร ต้องทำในระหว่างการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบและอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 5) การปอก หั่น สับ ซอย ของการประกอบอาหารต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 6) สามารถใช้ถุงหิ้ว ไขฝอย มะม่วง และเครื่องประกอบอื่นได้ตามความเหมาะสม

3.4 สิ่งที่ยุ้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือทั้งหมด ยกเว้นถังแก๊ส โต๊ะปฏิบัติการอาหาร โต๊ะแสดงผลงานและปลั๊กไฟ
- 2) วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3) ข้วสารชนิดใดก็ได้ตามต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 4) เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม
- 5) อนุญาตให้จัดวางวัสดุและอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานก่อนเวลาการแข่งขัน
- 6) สิ่งทีคณะกรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน
 - (1) โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 1 ตัว และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร
 - (2) ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันเตรียม)
 - (3) ถังขยะ
- 7) การจัดวางอุปกรณ์ให้อยู่ในพื้นที่ที่กำหนดและเตาหุงต้มไม่เกิน 3 หัวเตา

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน เพียงพอ และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วนเพียงพอ	5		
1.3 จัดวางอุปกรณ์ วัตถุดิบ เครื่องปรุง อย่างเป็นระเบียบ	5		
1.4 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง เหมาะสม (ผ้ากันเปื้อน หวก ช้อนชิม และผ้าเช็ดมือ เช็ดอุปกรณ์	5		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2564

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนได้	หมายเหตุ
2. กระบวนการ	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บ มือ การใช้ช้อนชิม ผ้าเช็ดมือ อุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	5		
2.3 การเก็บทำความสะอาดหลักปฏิบัติงาน (โต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณ)	5		
2.4 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีกลิ่น)	20		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของอาหารในการจัดเสิร์ฟ	10		
3.4 ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 1) คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหากรรมการตัดสินเป็นผู้ทรงคุณวุฒิด้านการประกอบอาหารซึ่งไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการแข่งขันครั้งนี้ จำนวน 5 คน
- 2) การให้คะแนนแต่ละหัวข้อจะหาคะแนนเฉลี่ยของกรรมการทั้ง 5 คน

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน

4. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

- 4.1 คะแนน 90 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 80 - 89 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญทองแดง

5. เกณฑ์รางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับที่ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับที่ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับที่ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับที่ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 รางวัลชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศอันดับ 4



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2564

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับที่ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับที่ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับที่ 3 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับที่ 4 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
- 6.6 รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)

หมายเหตุ

1. ผู้เข้าแข่งขันที่ทำคะแนนได้อยู่ในระดับตามเกณฑ์ ในข้อ 4 ได้รับเกียรติบัตรตามระดับคุณภาพ
2. ผู้เข้าแข่งขันที่ทำคะแนน ไม่อยู่ในเกณฑ์ข้อ 4 และข้อ 5 ได้รับเกียรติบัตรเข้าร่วมแข่งขัน
3. โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้ ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
4. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



กำหนดการ
การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน ระดับภาค ภาคเหนือ
ครั้งที่ ๓๓ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกกะปิ หมูหวาน) หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัณ
ระหว่างวันที่ ๒๑-๒๒ มกราคม ๒๕๖๕ ณ วิทยาลัยเทคนิคพิจิตร

วันศุกร์ที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๕

- | | |
|------------------|---|
| ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. | ประชุมคณะกรรมการจัดการแข่งขัน |
| ๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. | ประชุมผู้ควบคุม และลงทะเบียนรายงานตัวผู้เข้าแข่งขัน |

วันเสาร์ที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๕

- | | |
|------------------|---|
| ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. | ผู้เข้าแข่งขันลงทะเบียน และจัดเตรียมสถานที่/วัตถุอุปกรณ์ในการแข่งขัน |
| ๐๘.๓๐ - ๐๘.๔๐ น. | ประชุมคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน |
| ๐๘.๔๐ - ๐๙.๐๐ น. | คณะกรรมการตัดสินชี้แจงรายละเอียดการแข่งขันให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ |
| ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. | พิธีเปิด |
| ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น. | ดำเนินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว
(ข้าวคลุกกะปิ หมูหวาน) หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัณ |
| ๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น. | ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมนำเสนอผลงาน |
| ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. | คณะกรรมการดำเนินการตัดสินและสรุปคะแนน |
| ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. | ประกาศผลการแข่งขันละมอบรางวัล |

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม