

ที่ ศร ๐๖๐๖/๖๔๔๔



วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๑
เวลา ๑๓.๓๕ น.

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ และกำหนดการแข่งขัน	จำนวน ๑ ชุด
๒. เกณฑ์ กติกา การแข่งขันสวดยอดฝีมืออาหารไทย	จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ร่วมกับ บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) กำหนดให้มีการจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย ทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารสำหรับไทย ซึ่งได้แบ่งประเภทการแข่งขันเป็นระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ โดยจะดำเนินการรับสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขัน ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอประชาสัมพันธ์การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมือ
อาหารไทยให้สถานศึกษาและสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดทุกแห่งทราบ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้กับผู้เรียน
ที่สนใจ สมัครเข้าร่วมแข่งขันได้ ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖ ที่สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัด
ที่สถานศึกษาของท่านสังกัด และขอเชิญผู้สนใจร่วมรับชมงานแถลงข่าวการจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย
ผ่านสถานีโทรทัศน์เพื่อการศึกษาและพัฒนาอาชีพ R Channel ในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐
- ๑๕.๐๐ น. ทั้งนี้ สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวดวงพร ราษฎร์เจริญ รองผู้อำนวยการวิทยาลัย
อาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา โทรศัพท์ ๐๘ ๑๙๔๐ ๒๕๐๑ เรียน ผู้อำนวยการ

เรียน ผู้อำนวยการ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

☒ เพื่อไปรดทราย

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง ร้อย ร.๑๒. บนรถนำขบวนที่ ๖๘ ที่ท่า
☐ เห็นควรมอบ..... ดง ฟองน้ำ รถนำขบวน

☐ เห็นควรมอบ

ขอแสดงความนับถือ

(สมพร ป่านดำ)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

✓ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง รรช. กว., ขน. สรช. อปร. และ
☐ เห็นควรมอบ รรช. กว., ขน. สรช. อปร. และ

☐ เห็นควรมอบ

(นายขบัญญัติ กันมาเวียง)

รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร
๑๕ พ.ค. ๖๖

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

กลุ่มพัฒนาและส่งเสริมกิจการนักศึกษา

โทรศัพท ๐-๒๐๒๖-๕๕๕๕ ต่อ ๕๒๐๐

E mail : vec5200@gmail.com

☒ ทราย

10,000,000

☐ มอช.

(นายวิษรุตติ ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

18 wa 66



เริ่มแล้ว!!! ประกุการณ์ใหม่ของเด็กอาชีวะไทย

การแข่งขันสุดยอดฝีมือ อาหารไทย



SCAN รายละเอียด

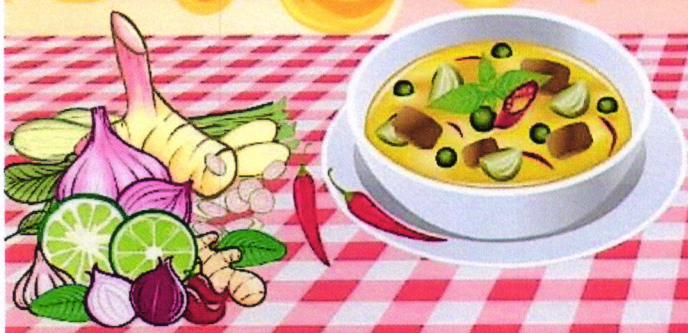
สมัครผ่านทาง
www.vec.go.th

รับสมัคร

เด็กอาชีวศึกษาที่มั่นใจ
ในฝีมือการทำอาหารไทย

1 - 15 มิ.ย. 2566

ชิงรางวัลกว่า
230,000 บาท





กำหนดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย S&P
ทักษะการประกอบอาหารไทย
ประเภท อาหารไทยสำหรับ

ห้วงเวลา	กิจกรรม	สิ่งที่ต้องดำเนินการ
8 พฤษภาคม	ประชุมสรุปการแข่งขัน	
15 พฤษภาคม	ประชาสัมพันธ์การแข่งขัน	-โปสเตอร์ S&P ดำเนินการ -ปชส.สอศ. เผยแพร่ -สมอ.(กลุ่มส่งเสริมฯ) ทำหนังสือแจ้งเกณฑ์ เชิญสมัคร และเชิญประชุมสถานศึกษา เข้าร่วมแถลงข่าว และสมัครเข้าร่วมแข่งขัน
31 พฤษภาคม (13.00 น.)	แถลงข่าวการแข่งขัน	ปชส. S&P ปชส.สอศ. ณ S & P Hall (บ.เอส & พี) สุขุมวิท 26
1 - 15 มิถุนายน	สมัครเข้ารับการแข่งขั้ในระดับจังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดดำเนินการ
2 มิถุนายน	-ประชุมชี้แจงสถานศึกษาที่จัด การศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้อง	-สมอ.(กลุ่มส่งเสริมฯ) จัดประชุมออนไลน์
19 - 30 มิถุนายน	การแข่งขันระดับจังหวัด	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดดำเนินการ
3 กรกฎาคม	สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัด ส่งผลการแข่งขันระดับจังหวัด ให้เจ้าภาพระดับภาค	<u>จังหวัดส่งให้เจ้าภาพประจำภาค</u> 1)ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและกทม. วอศ.ฉะเชิงเทรา 2)ภาคกลาง วอศ.นครปฐม 3)ภาคใต้ วอศ.สุราษฎร์ธานี 4)ภาคเหนือ วอศ.เชียงราย 5)ภาคตะวันออกและเชียงเหนือ วอศ.นครราชสีมา
20 กรกฎาคม - 7 สิงหาคม	การแข่งขันระดับภาค 1) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและกทม. 2) ภาคกลาง 3) ภาคเหนือ 4) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5) ภาคใต้	<u>เจ้าภาพ</u> แข่งขันวันที่ 20 ก.ค. ณ วอศ.ฉะเชิงเทรา แข่งขันวันที่ 24 ก.ค. ณ วอศ.นครปฐม แข่งขันวันที่ 26 ก.ค. ณ วอศ.เชียงราย แข่งขันวันที่ 3 ส.ค. ณ วอศ.นครราชสีมา แข่งขันวันที่ 7 ส.ค. ณ วอศ.สุราษฎร์ธานี
15 สิงหาคม	เจ้าภาพระดับภาค ส่งผลการแข่งขัน ให้เจ้าภาพระดับชาติ	CVM วอศ.ฉะเชิงเทรา
7 กันยายน	การแข่งขันระดับชาติ มอบรางวัลสุดยอดฝีมืออาหารไทย S&P ณ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี	CVM วอศ.ฉะเชิงเทรา ร่วมกับ S&P

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ร่วมกับ
บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
เกณฑ์ กติกา การแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย
ทักษะการประกอบอาหารไทย
ประเภท อาหารสำหรับไทย

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารไทย ให้กับนักเรียน นักศึกษา
- 2) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้นำความรู้ ความสามารถ และทักษะ มาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน
- 2) เป็นนักเรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาเซฟอาหารไทย
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 1) เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและสาขาวิชาเซฟอาหารไทย
- 2) ผู้เข้าร่วมการแข่งขันทีมละ 3 คน และครูผู้ควบคุม 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องแต่งกายด้วยเครื่องแบบเซฟให้ถูกต้อง

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารไทย
- 2) ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย ตามหลักการและกระบวนการ
- 3) ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
- 4) ใช้หลักการโภชนาการและหลักสุขอนามัยในการประกอบอาหาร
- 5) สามารถทำงานเป็นทีม วางแผนการทำงาน มีวินัยและภาวะผู้นำ
- 6) มีทักษะในการสื่อสารและการนำเสนอผลงาน

3.2 งานที่กำหนด

ผู้เข้าร่วมการแข่งขันต้องประกอบอาหาร 1 สำหรับสำหรับผู้รับประทาน 1 คน ประกอบด้วย 4 รายการ ประกอบด้วย

1. ยำหมูย่าง
2. เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด
3. แกงเขียวหวานไก่
4. ฟักทองแกงบวด

3.3 กำหนดการแข่งขัน

1) ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องทำอาหารโดยจัดตกแต่งเป็น 2 ชุด คือ

1. สำหรับจัดแสดง 1 ชุด
2. สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด

2) กำหนดเวลาในประกอบอาหารและส่งผลงานสำเร็จเรียงลำดับรายการดังนี้

- | | |
|--------------------------|---------|
| 1. ยำหมูย่าง | 30 นาที |
| 2. เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด | 40 นาที |
| 3. แกงเขียวหวานไก่ | 50 นาที |
| 4. ฟักทองแกงบวด | 30 นาที |

หมายเหตุ

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งผลงานภายในเวลาที่กำหนด
2. ผู้เข้าแข่งขันจะสามารถประกอบอาหารรายการถัดไปได้ต่อเมื่อครบเวลาที่กำหนดแต่ละรายการ

4. กติกาในการแข่งขัน

ระดับจังหวัด/ระดับภาค

1) สิ่งที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันต้องเตรียม

1. วัตถุดิบในการแข่งขันตามรายการอาหารที่กำหนด (สามารถแกะสลักตกแต่งจานอาหารมาล่วงหน้าได้)
2. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบ และจัดแสดงผลงาน (เตาหุงต้มเตรียมได้ทีมละไม่เกิน 3 หัวเตา

หากต้องการ วางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุอุปกรณ์ป้องกันความร้อน) โดยจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น

3. ตำรับอาหารส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด

4. การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอภาพรวมของสำหรับอาหารไทยใน

ห้วงเวลาที่คณะกรรมการกำหนด

5. ไม่อนุญาตให้นำวัตถุดิบสำเร็จรูป เช่น พริกแกง น้ำซอส น้ำยำ ไข่ต้ม และการล้าง ปอก

ทำความสะอาด ให้มาประกอบและปรุงบริเวณแข่งขันเท่านั้น

6. อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน ประมาณ

15 นาที

7. ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

2) สิ่งที่คณะกรรมการการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

1. โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้าง 1 เมตร ยาว 1.5 เมตร
2. โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาดกว้าง 0.75 เซนติเมตร ยาว 0.75 เซนติเมตร
3. ถังขยะ

ระดับชาติ

1) สิ่งที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันต้องเตรียม

1. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดแสดงผลงาน หรือเครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบอาหารนอกเหนือจากคณะกรรมการการจัดการแข่งขันเตรียมไว้ให้
2. ตำรับอาหารส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด
3. การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอภาพรวมของสำรับอาหารไทยในห้วงเวลาที่คณะกรรมการกำหนด
4. ไม่อนุญาตให้นำวัตถุดิบสำเร็จรูป เช่น พริกแกง น้ำซอส น้ำยำ ไข่ขนม และการล้าง ปอก ทำความสะอาด ให้มาประกอบและปรุงบริเวณแข่งขันเท่านั้น อนุญาตให้เตรียมมาล่วงหน้าเฉพาะงานแกะสลักสำหรับตกแต่งจานอาหารและสำรับอาหารเท่านั้น
5. อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน ประมาณ 15 นาที

6. ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

2) สิ่งที่คณะกรรมการการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

1. วัตถุดิบในการแข่งขันตามรายการที่กำหนด เว้นแต่การจัดตกแต่งจานอาหารสามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้
2. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร สำหรับรายการอาหารที่กำหนด
3. โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร
4. โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาดกว้าง 0.75 เซนติเมตร ยาว 0.75 เซนติเมตร
5. ถังขยะ

5. เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (250 คะแนน)

- | | |
|--|----------|
| 1) การเลือกใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ถูกต้อง | 5 คะแนน |
| 1. เลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ถูกต้องเหมาะสม | |
| กับปริมาณและประเภทของอาหาร | 2 คะแนน |
| 2. ลักษณะวิธีใช้เครื่องมือ เครื่องใช้เหมาะสม | 2 คะแนน |
| 3. การทำความสะอาดและดูแลรักษา | 1 คะแนน |
| 2) สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน | 15 คะแนน |
| 1. สุขอนามัย | 8 คะแนน |
| 2. ความสามารถในการทำงานอย่างปลอดภัย | 7 คะแนน |
| 3) หลักการประกอบอาหาร | 25 คะแนน |
| 1. การเตรียมวัตถุดิบ | 5 คะแนน |
| 2. ประกอบอาหาร | 15 คะแนน |
| 3. การใช้วัตถุดิบอย่างประหยัด | 5 คะแนน |

- | | |
|---|-----------|
| 4) การนำเสนอผลงาน | 5 คะแนน |
| 5) ผลงานสำเร็จ รายการอาหารละ 50 คะแนน จำนวน 4รายการ | 200 คะแนน |
1. ความถูกต้องของส่วนผสมตามตำรับไทย 10 คะแนน
 2. รสชาติไทยดั้งเดิม 20 คะแนน
 3. เนื้อสัมผัส 5 คะแนน
 4. ลักษณะปรากฏ (สี กลิ่น) 5 คะแนน
 5. ความคิดสร้างสรรค์และความสวยงามของการจัดตกแต่งอาหาร 10 คะแนน

หมายเหตุ

1. เกณฑ์การให้คะแนนข้อ1- 4 ให้คะแนนโดยรวม
2. เกณฑ์การให้คะแนนข้อ5 ผลงานสำเร็จรายการอาหารละ 50 คะแนน จำนวน 4 รายการ

6. คณะกรรมการตัดสิน

ระดับภาคและระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน 5 คน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร สถานประกอบการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

7. การพิจารณารางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 1) คะแนน 90 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 2) คะแนน 80 – 89 ระดับเหรียญเงิน
- 3) คะแนน 70 – 79 ระดับเหรียญทองแดง

8. รางวัลที่ได้รับ

ระดับภาค

- 1) รางวัล ชนะเลิศ ได้รับโล่และเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 5,000 บาท
- 2) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับโล่และเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 3,000 บาท
- 3) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับโล่และเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 2,000 บาท
- 4) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 1,000 บาท
- 5) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร (E-Certificate) เงินรางวัล 1,000 บาท

ระดับชาติ

- 1) รางวัล ชนะเลิศ ได้รับโล่และเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 50,000 บาท สถาบันการศึกษาที่ทีมชนะเลิศ ศึกษาอยู่ จะได้รับเงินรางวัล 50,000 บาท
- 2) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับโล่และเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 30,000 บาท
- 3) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับโล่และเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 20,000 บาท
- 4) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท
- 5) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท

หมายเหตุ

- 1) โล่หรือรางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตร (E-Certificate) มอบให้ผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการตัดสินถือว่าเป็นที่สิ้นสุด