

ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๖๒๙.๕(สอจ.ลป.)/ว ๒๔๘



สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง
วิทยาลัยเทคนิคลำปาง
ถ.ท่าครวน้อย ต.สบตุ๋ย
อ.เมือง จ.ลำปาง ๕๒๑๐๐

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
รับที่.....1186.....
วันที่..... 8 มิถุนายน 2566.....
เวลา..... 09.45 น.....

๗ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การจัดแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง

อ้างถึง หนังสือสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ ด่วนที่สุด ที่ ศธ ๐๖๐๖/๖๙๔๘
ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ใบสมัครการแข่งขัน	จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน	จำนวน ๑ ชุด
๓. โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์	จำนวน ๓ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ แจ้งประชาสัมพันธ์
การจัดการแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย ทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารสำหรับไทย ซึ่งได้แบ่ง
ประเภทการแข่งขันเป็นระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ความละเอียดทราบแล้ว นั้น

ในการนี้ อาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์การแข่งขัน
ดังกล่าวให้นักเรียน นักศึกษาในสังกัดทราบโดยทั่วกัน โดยผู้ที่สนใจสามารถสมัครเข้าร่วมการแข่งขันได้
ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖ ณ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง (วิทยาลัยเทคนิคลำปาง)
ในวันและเวลาราชการ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย สอจ.ลำปาง แจ้งประชาสัมพันธ์การจัดแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย
มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ
/ เพื่อโปรดพิจารณา
/ เห็นควรแจ้ง/มอบ.....

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
8 มิ.ย.66

รอง ผว. น.น.แผนกอาหารฯ , ครูผู้สอนแผนกอาหารฯ
มอบ รองฯ ผว.

(นายณัฐนันท์ ภู่อริยพงศ์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคลำปาง

ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ
☒ เพื่อโปรดพิจารณา
☒ เห็นควรแจ้ง.....รอง ผว. น.น.แผนกอาหารฯ , ครูผู้สอนแผนกอาหารฯ
☒ เห็นควรมอบ.....รอง ผว. น.น.แผนกอาหารฯ
มอบ

นายบัญญัติ กันมาเวียง
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
8 มิ.ย. 66

สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง

โทร. ๐ ๕๔๒๑ ๗๑๐๖ ต่อ ๑๑๓

โทรสาร. ๐ ๕๔๒๒ ๔๔๒๖

AMS e-office : ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำปาง

E-mail : veclp2519@gmail.com

☒ ทราบ.....
☒ แจ้ง.....รอง ผว. น.น.แผนกอาหารฯ , ครูผู้สอนแผนกอาหารฯ
☒ มอบ.....
นางวิชุดา สัจจินดา
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
8 มิ.ย. 66



ใบสมัคร การแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย
ทักษะการประกอบอาหารไทย
ประเภท อาหารสำหรับไทย

รูปถ่าย
เครื่องแบบ
นักศึกษา
ขนาด 1 นิ้ว

ชื่อ-สกุลอายุ.....ปี สัญชาติ.....
รหัสประจำตัวนักเรียน นักศึกษา.....กำลังศึกษาใน ☐ ระดับ ปวช. ☐ ระดับ ปวส. ชั้นปีที่.....
ระบบการศึกษา ☐ ในระบบ ☐ ระบบทวิภาคี (ระบุชื่อสถานประกอบการ).....
ประเภทวิชา.....สาขาวิชา.....วิทยาลัย.....
อาชีวศึกษาจังหวัด.....ภาค.....
ข้าพเจ้า ขอรับรองข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

หมายเลขโทรศัพท์.....

ลงชื่อ.....ครูผู้ควบคุม
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับรอง
(.....)

หมายเลขโทรศัพท์.....

ผู้อำนวยการวิทยาลัย.....

สำหรับ ประธาน สอจ.ระดับจังหวัด
☐ ระดับจังหวัด

ประธานการแข่งขันระดับภาค
☐ ระดับภาค

ประธานการแข่งขันระดับชาติ
☐ ระดับชาติ

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

เอกสารประกอบใบสมัคร

- สำเนาบัตรประจำตัวนักเรียน นักศึกษา หรือ ใบรับรองการเป็นนักเรียน นักศึกษา
- สำเนาบัตรประชาชน หรือ สำเนาบัตรอื่นๆ ที่ราชการออกให้

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. พริกทองแกงบวด

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. พริกทองแกงบวด | 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) โดยจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้อยู่ในพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น

3. ตำรับอาหารส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด

4. การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอภาพรวมของสำรับอาหารไทยในห้วงเวลาที่คณะกรรมการกำหนด

5. ไม่อนุญาตให้นำวัตถุดิบสำเร็จรูป เช่น พริกแกง น้ำซอส น้ำยำ ไข่ขนม และการล้าง ปอก

ทำความสะอาด ให้มาประกอบและปรุงบริเวณแข่งขันเท่านั้น

6. อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน ประมาณ

15 นาที

7. ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

2) สิ่งที่คุณกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

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) สิ่งที่คุณกรรมการแข่งขันต้องเตรียม

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

6. ปลั๊กไฟ (ปลั๊กฟ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

2) สิ่งที่คุณกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

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 เครื่องใช้อย่างถูกต้อง	5 คะแนน
1. เลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ถูกต้องเหมาะสม	
กับปริมาณและประเภทของอาหาร	2 คะแนน
2. ลักษณะวิธีใช้เครื่องมือ เครื่องใช้เหมาะสม	2 คะแนน
3. การทำความสะอาดและดูแลรักษา	1 คะแนน
2) สุขภาพอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน	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 4 รายการ

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. เกณฑ์การให้คะแนนข้อ 1- 4 ให้คะแนนโดยรวม
2. เกณฑ์การให้คะแนนข้อ 5 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) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตร (E-Certificate) มอบให้ผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการตัดสินถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เริ่มแล้ว !!! ประกาศการณ์ใหม่ของเด็กอาชีวะไทย



การแข่งขันสุดยอดฝีมือ อาหารไทย



SCAN รายละเอียด

สมัครผ่านช่องทาง
www.vec.go.th

รับสมัคร

เด็กอาชีวศึกษาที่มั่นใจ
ในฝีมือการทำอาหารไทย

1 - 15 มิ.ย. 2566

ชิงรางวัลกว่า
230,000 บาท





การแข่งขันสุดยอดฝีมือ อาหารไทย

กำหนดการ

แข่งขันระดับจังหวัด
วันที่ 15 - 30 มิถุนายน 2566

รับสมัครเข้าแข่งขัน
วันที่ 1 - 15 มิถุนายน 2566
ณ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัด

สอจ. ส่งผลให้เจ้าภาพระดับภาค
ภายในวันที่ 3 กรกฎาคม 2566

ภาคกลาง
วันที่ 24 กรกฎาคม 2566
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม

**ภาคตะวันออก
และกรุงเทพมหานคร**
วันที่ 20 กรกฎาคม 2566
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเข้เกรา

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
วันที่ 3 สิงหาคม 2566
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

ภาคเหนือ
วันที่ 26 กรกฎาคม 2566
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคใต้
วันที่ 7 สิงหาคม 2566
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี

เจ้าภาพระดับภาค ส่งผลให้เจ้าภาพระดับชาติ
ภายในวันที่ 15 สิงหาคม 2566

ระดับชาติ
วันที่ 7 กันยายน 2566
ณ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี

S&P สนับสนุนเงินรางวัลการแข่งขันมากกว่า ๒๓๐,๐๐๐ บาท





การแข่งขันสุดยอดฝีมือ อาหารไทย

เจ้าภาพระดับภาค



ผู้รับผิดชอบการแข่งขันระดับภาค
ภาคตะวันออกและกรุงเทพมหานคร
นายสุพจน์ ทองเหลือง
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา
083-7753379



ผู้รับผิดชอบการแข่งขันระดับภาค
ภาคกลาง
นายวุฒิชัย รักชาติ
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม
081-8141626



ผู้รับผิดชอบการแข่งขันระดับภาค
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
087-9655942



ผู้รับผิดชอบการแข่งขันระดับภาค
ภาคใต้
นายพงษ์ศักดิ์ นุ้ยเจริญ
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี
089-5861331



ผู้รับผิดชอบการแข่งขันระดับภาค
ภาคเหนือ
นางสาวอรพิน ดวงแก้ว
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
061-9465328