



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมการออกแบบทรงผมสุภาพสตรีให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้และทักษะที่ได้ศึกษา มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาสู่สาธารณะชน
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ตามมาตรฐานสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์ ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่านการฝึกอบรมกลุ่มสาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษาและผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการตัดซอยทรงผมสุภาพสตรี
- 3.1.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการเซตจัดแต่งทรงผมสุภาพสตรี
- 3.1.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการทำสีผม สามารถวิเคราะห์เส้นผมและออกแบบสีผมได้ตามหลักการ
- 3.1.4 เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
- 3.1.5 ปฏิบัติการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี ได้ตามขั้นตอนและครบกระบวนการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 แข่งขันทักษะการตัดซอยทรงผมสุภาพสตรีตามแบบที่กำหนด
- 3.2.2 แข่งขันทักษะการทำสีผมโดยออกแบบตามความคิดสร้างสรรค์ของผู้เข้าแข่งขันให้สวยงามภายใต้รูปแบบข้อกำหนดที่ได้รับมอบหมาย
- 3.2.3 แข่งขันการเซตทรงให้สวยงามตรงตามรูปแบบ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 กำหนดเวลาในการแข่งขันทุกขั้นตอน และกระบวนการ ใช้เวลา 5 ชั่วโมง
- 3.3.2 ให้ผู้แข่งขันมารายงานตัวก่อนการแข่งขัน 20 นาที ถ้ามาไม่ทันตามกำหนด ถือว่าสละสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน
- 3.3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงบัตรประจำตัวนักศึกษาหรือหนังสือรับรองการเป็นนักศึกษาของสถานศึกษา
- 3.3.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายชุดนักศึกษา หรือแต่งกายสุภาพ สวมเสื้อคลุม และรองเท้านุ่มส้นขณะทำการแข่งขัน
- 3.3.5 เจ้าภาพจัดการแข่งขัน รับผิดชอบการจัดเตรียมหัวหุ่นตุ๊กตา ในการแข่งขัน โดยสถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น
- 3.3.6 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะเชิญครูผู้ควบคุมและผู้เข้าร่วมการแข่งขันประชุมชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขันทักษะ พร้อมจับฉลากคัดเลือกแบบทรงผมเพื่อใช้ในการแข่งขัน ก่อนวันแข่งขัน 1 วัน
- 3.3.7 คณะกรรมการตัดสิน เป็นผู้ตรวจหัวหุ่นตุ๊กตาก่อนทำการแข่งขัน
- 3.3.8 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค กำหนดให้ผู้แข่งขันทำสีผมได้ไม่เกิน 2 สี
- 3.3.9 ระดับชาติ กำหนดให้ผู้แข่งขันทำสีผมได้ไม่เกิน 3 สี
- 3.3.10 ผู้เข้าแข่งขันสามารถวางแผนการขึ้นตอน กระบวนการปฏิบัติงาน ได้ตามความเหมาะสมและความถนัดของผู้แข่งขัน
- 3.3.11 ผู้เข้าแข่งขันต้องเซทรงผมตามรูปแบบที่กำหนด
- 3.3.12 ผู้เข้าแข่งขันใช้หัวหุ่นตุ๊กตาผสมใหม่ที่สามารถทำเคมี ตัดซอย ม้วนลอน รีด ดรายผมทนความร้อนสูง ความยาวไม่ต่ำกว่า 18 นิ้ว
- 3.3.13 ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันตัดซอยทรงผม ทำสีผม และเซทรงจัดแต่งทรง ได้ครบตามที่กำหนด
- 3.3.14 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน
- 3.3.15 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดมาเอง
- 3.4.2 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

- 3.5.1 ตัดสินให้คะแนนต่อเมื่อผลงานของผู้เข้าแข่งขันเสร็จภายในกำหนดเวลา 5 ชั่วโมง และคณะกรรมการจะให้สัญญาณเตือนก่อนหมดเวลา 60 นาที 30 นาที และ 10 นาที เมื่อหมดเวลา คณะกรรมการจะให้สัญญาณให้ผู้เข้าแข่งขันวางเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ทุกชนิด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

3.5.2 คะแนนการตัดสินจะพิจารณาจากผลงานในรายละเอียดแต่ละรายการได้แก่

3.5.2.1 การเตรียมความพร้อมการใช้เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์	5	คะแนน
3.5.2.2 บุคลิกภาพและสมรรถนะในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน	5	คะแนน
3.5.2.3 ฝีมือการตัดซอย	30	คะแนน
3.5.2.4 ฝีมือการเซตจัดแต่งทรง	20	คะแนน
3.5.2.5 ฝีมือการทำสีผม	30	คะแนน
3.5.2.6 ความสวยงามกลมกลืน	5	คะแนน
3.5.2.7 การจัดเก็บเครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้น	5	คะแนน

รวม 100 คะแนน

3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย
แต่ละระดับ

3.5.5 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหาร
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขาธิการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของ
คณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4
และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 - 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

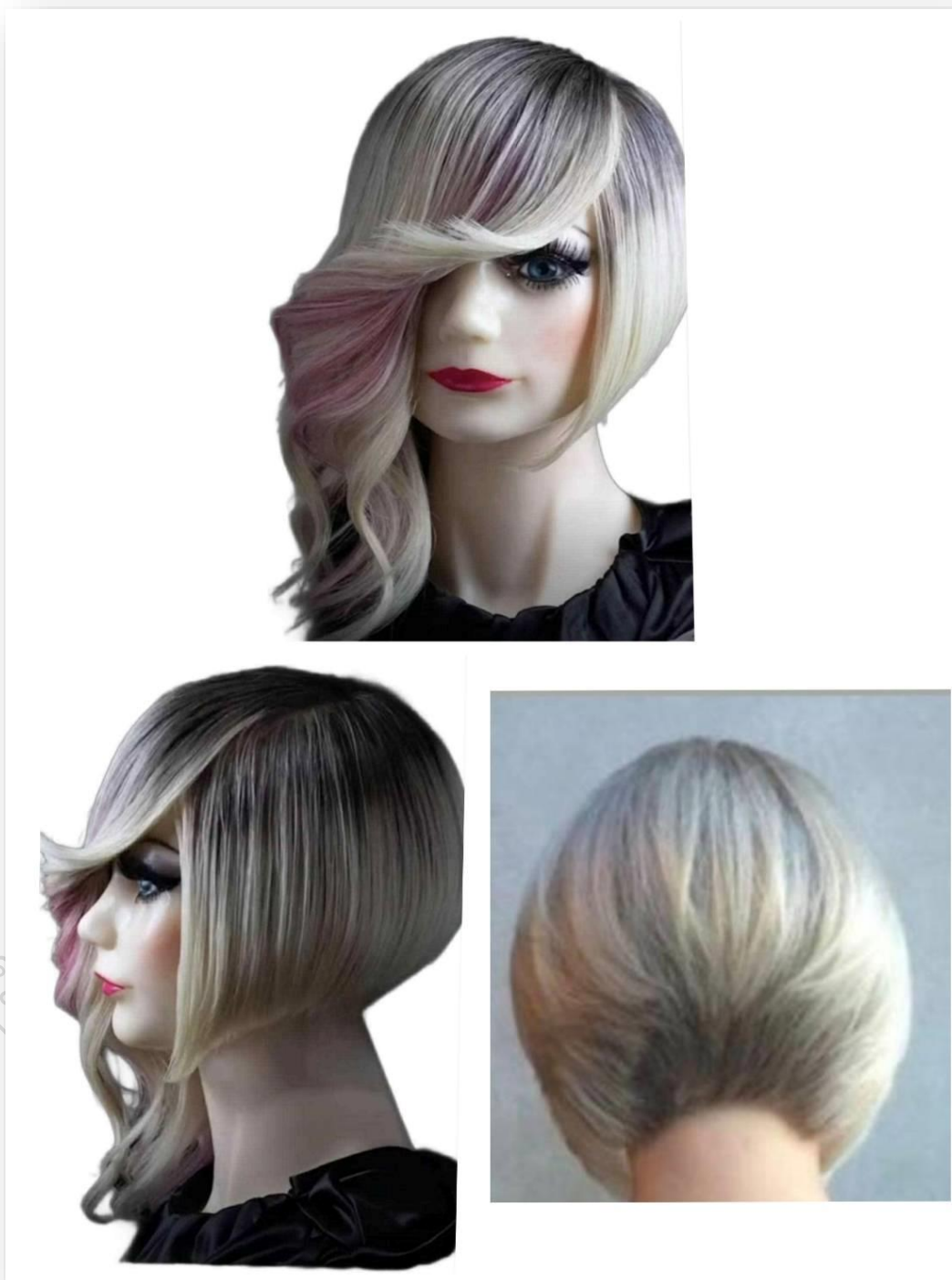
เกณฑ์การให้คะแนนทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี			
รายการ	คะแนนที่กำหนด	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อม การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน	(5)		
2. บุคลิกภาพและสมรรถนะในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน ต้องแต่งกายสุภาพ สะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อคลุม รองเท้าหุ้มส้น ผ้าปิดจมูก ปาก ในขณะที่ปฏิบัติงาน	(5)		
3. ฝีมือการตัดซอย	(30)		
3.1 ใช้อุปกรณ์ในการตัดซอยผมได้ถูกวิธี	4		
3.2 ตัดซอยตรงตามแบบที่กำหนด	15		
3.3 หวีผมด้วยความประณีตด้วยความระมัดระวัง	2		
3.4 จุดทuyoของรูปทรงตรงตามแบบที่กำหนด	2		
3.5 เส้นผมเรียบเนียนไม่เป็นคลื่น ปลายผมมีความพริ้วไหว	2		
3.6 กรอบทรงมีความชัดเจน	5		
4. ฝีมือการเซทจัดแต่งทรง	(20)		
4.1 เซทตรงตามรูปแบบที่กำหนด	6		
4.2 ทรงผมมีวอลุ่มตามรูปแบบที่กำหนด	5		
4.3 ใช้ผลิตภัณฑ์แต่งผมได้อย่างเหมาะสม	2		
4.4 ทรงผมอยู่ทรงนานไม่หลุดง่าย	5		
4.5 ใช้อุปกรณ์ในการเซทผมได้อย่างถูกวิธี	2		
5. ฝีมือการทำสีผม	(30)		
5.1 ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	10		
5.2 เทคนิคการทำสีและการฟอกสีผมที่กลมกลืนสม่ำเสมอ	10		
5.3 ความสวยงามกลมกลืนกับสีที่เลือก	5		
5.4 ไม่มีคราบสีติดเปื้อนหัวหุ่น	5		
6. ความสวยงามที่ลงตัว กลมกลืนและสอดคล้องกัน	(5)		
7. การจัดเก็บเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้นได้สะอาด เรียบร้อย	(5)		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

ระดับภาค

การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี แบบที่ 1 ทำสี 2 สี





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

ระดับภาค

การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี แบบที่ 2 ทำสี 2 สี

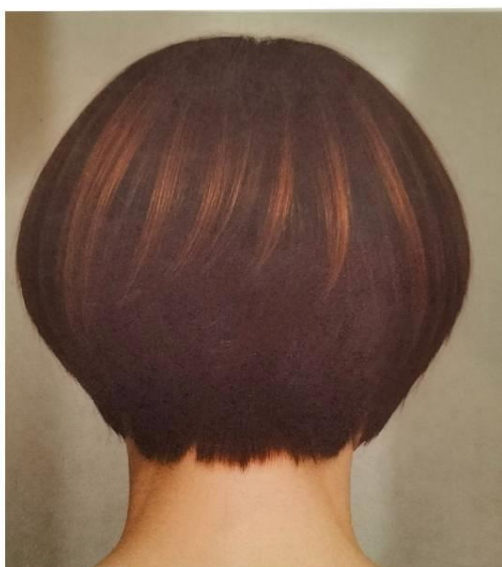
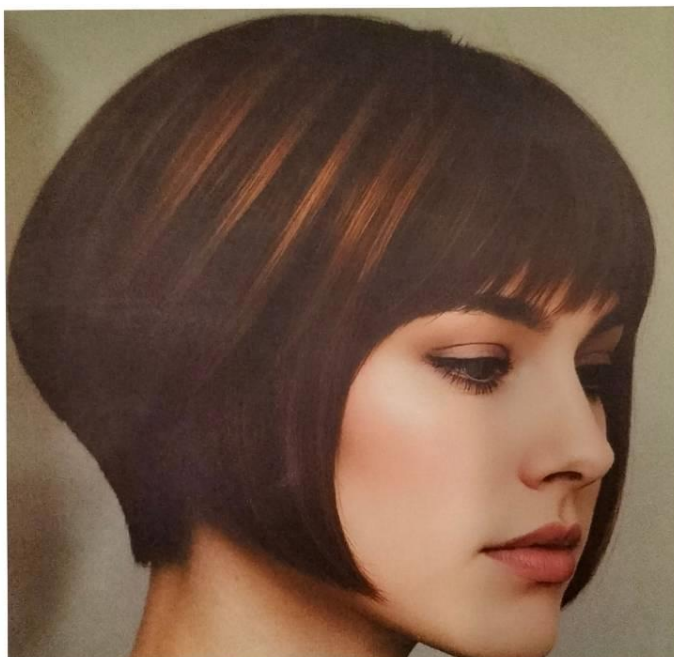




เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

ระดับภาค

การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี แบบที่ 3 ทำสี 2 สี





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

ระดับชาติ

การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี แบบที่ 1 ทำสี 3 สี





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

ระดับชาติ

การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี แบบที่ 2 ทำสี 3 สี





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพสตรี
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2572

ระดับชาติ

การออกแบบทรงผมสุภาพสตรี แบบที่ 3 ทำสี 3 สี



	เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยະສັນ และทักษะพื้นฐาน ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย) ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน) ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569
---	--

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน) ให้แก่ผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้และทักษะที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาสู่สาธารณะชน
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ตามมาตรฐานสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่านการฝึกอบรมกลุ่มสาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษาและผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการแต่งหน้าเจ้าสาว (งานกลางวัน)
- 3.1.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการเกล้าผมเจ้าสาว
- 3.1.3 เลือก เตรียม ใช้ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว
- 3.1.4 ปฏิบัติการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน) ได้ตามขั้นตอนและครบกระบวนการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 แข่งขันทักษะการแต่งหน้าเจ้าสาว (งานกลางวัน)
- 3.2.2 แข่งขันทักษะการเกล้าผมเจ้าสาว (ทรงกล้วยหอม)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 กำหนดเวลาในการแข่งขัน ใช้เวลา 3 ชั่วโมง
- 3.3.2 ให้ผู้เข้าร่วมการแข่งขันรายงานตัวก่อนการแข่งขัน 20 นาที ถ้ามาไม่ทันตามกำหนด ถือว่าสละสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน
- 3.3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงบัตรประจำตัวนักศึกษาหรือหนังสือรับรองการเป็นนักศึกษาของสถานศึกษา
- 3.3.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายชุดนักศึกษา หรือแต่งกายสุภาพ สวมเสื้อคลุม และรองเท้านิ่มส้นขณะทำการแข่งขัน
- 3.3.5 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะ รับผิดชอบการจัดเตรียม นางแบบพร้อมชุดและเครื่องประดับตามความเหมาะสมในการแข่งขันโดยสถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น
- 3.3.6 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะ เชิญครูผู้ควบคุมและผู้เข้าร่วมการแข่งขันประชุมชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขันทักษะ พร้อมจับฉลากเพื่อคัดเลือกนางแบบ ก่อนวันแข่งขัน 1 วัน
- 3.3.7 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ให้ผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติการแต่งหน้าเจ้าสาว (งานกลางวัน)
- 3.3.8 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค ให้ผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติการเกล้าผมเจ้าสาว (ทรงกล้วยหอมมาตรฐาน)
- 3.3.9 ระดับชาติ ให้ผู้เข้าแข่งขัน ปฏิบัติการเกล้าผมเจ้าสาว (ทรงกล้วยหอมประยุกต์)
- 3.3.10 การแต่งกายของนางแบบสวมใส่ชุดไทยชุดพร้อมเครื่องประดับสำหรับชุดไทยตามความเหมาะสม สวมใส่รองเท้าคีบปิดส้นเท้า และปลายเท้า สีครีม สีขาว สีทอง สีbron สีเงิน ให้เหมาะสมกับชุดไทย
- 3.3.11 ห้ามลงครีมนองหน้าก่อนการแข่งขัน ให้เตรียมได้เฉพาะบำรุงผิวหน้า
- 3.3.12 ห้ามยืมมามาก่อนการแข่งขันโดยเด็ดขาด สามารถเตรียมผมได้เฉพาะการใส่ผลิตภัณฑ์ ดรายผม ม้วนเหล็กร้อน หนีบหยิก ม้วนอบ
- 3.3.13 สีสผมของนางแบบต้องเป็น สีดำ สีน้ำตาล สีน้ำตาลอ่อน หรือไม่เกินระดับ 6 เท่านั้น
- 3.3.14 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้สีผงฝุ่นหรือเช็ดคิ้วสำหรับปกปิดไรผมได้
- 3.3.15 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้ เน็ตตาข่ายแบบละเอียด หมอนรองผม โดนัท ซอผมที่ยังไม่ได้ขึ้นรูป เพื่อใช้ในการปั้นซอหรือเสริมผมให้หนาได้
- 3.3.16 ห้ามใช้วัสดุคล้ายซอผมสำเร็จรูป สเปรย์สี มาสคาร่าสี
- 3.3.17 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแข่งขันทั้งแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
- 3.3.18 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน
- 3.3.19 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.4 สิ่งและผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 3.4.1 นางแบบมีส่วนสูงไม่ต่ำกว่า 165 ซม.
- 3.4.2 ความยาวของเส้นผมไม่น้อยกว่า 20 ซม. วัดจากไรผมส่วนท้ายทอย
- 3.4.3 นางแบบควรมีรูปร่างสมส่วน และสัดส่วนใกล้เคียงกัน
- 3.4.4 นางแบบมีบุคลิกภาพที่ดี มีความมั่นใจ
- 3.4.5 นางแบบไม่ระบุเพศสภาพ
- 3.4.6 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ทุกชนิดมาเอง
- 3.4.7 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

- 3.5.1 จะตัดสินให้คะแนนต่อเมื่อผลงานของผู้เข้าแข่งขันเสร็จภายในกำหนดเวลา 3 ชั่วโมง และคณะกรรมการจะให้สัญญาณเตือนก่อนหมดเวลา 60 นาที 30 นาที และ 10 นาที เมื่อหมดเวลา คณะกรรมการจะให้สัญญาณให้ผู้เข้าแข่งขันวางเครื่องมือ และอุปกรณ์ทุกชนิด

3.5.2 คะแนนการตัดสินจะพิจารณาจากผลงานในรายละเอียดแต่ละรายการได้แก่

3.5.2.1 การเตรียมความพร้อมการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	5	คะแนน
3.5.2.2 บุคลิกภาพและความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน	10	คะแนน
3.5.2.3 ฝีมือการแต่งหน้า	30	คะแนน
3.5.2.4 ฝีมือการเกล้าผม	30	คะแนน
3.5.2.5 ความสวยงามกลมกลืน	20	คะแนน
3.5.2.6 การจัดเก็บเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้น	5	คะแนน
รวม	100	คะแนน

- 3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสินจะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา
- 3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ
- 3.5.5 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน
- 3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขธิการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4
และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 - 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

เกณฑ์การให้คะแนนทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)			
รายการ	คะแนนที่กำหนด	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อม การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน	(5)		
2. บุคลิกภาพและความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานของ ผู้เข้าแข่งขัน	(10)		
2.1 การแต่งกายสุภาพ สะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อคลุม รองเท้านิ่มส้น ผ้าปิดจมูก ปาก ในขณะที่ปฏิบัติงาน	5		
2.2 มีความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงาน	5		
3. ฝีมือการแต่งหน้า	(30)		
3.1 การเตรียมผิวและการลงรองพื้นถูกต้องเรียบเนียน	10		
3.2 การแต่งคิ้ว	5		
3.3 การแต่งตา	5		
3.4 การตกแต่งใบหน้า	5		
3.5 การแต่งริมฝีปาก	5		
4. ฝีมือการเกล้าผม	(30)		
4.1 ความประณีตของเนื้องานการเกล้าผม	10		
4.2 รูปทรงผมเกล้าผมทรงกล้วยหอม	10		
4.3 ขั้นตอนการเกล้าผมทรงกล้วยหอม	10		
5. ความสวยงามที่ลงตัว กลมกลืนและสอดคล้องกัน (สวมรองเท้านิ่ม สำหรับเจ้าสาว สีครีม, สีขาว, สีทอง, สีบลอนด์เงิน-ทอง)	(20)		
6. การจัดเก็บเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้นได้สะอาด เรียบร้อย	(5)		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
 ประเพณีวิชาการกรรม สาขาวิชาการกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
 ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

ภาพประกอบ ชุดไทยดุสิต



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

ภาพประกอบ เกล้าผมทรงกล้วยหอมมาตรฐาน



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางวัน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

ภาพประกอบ เกล้าผมทรงกล้วยหอมประยุกต์



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน) ให้แก่ผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้และทักษะที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาสู่สาธารณะชน
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ตามมาตรฐานสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่านการฝึกอบรมกลุ่มสาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษาและผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการแต่งหน้าเจ้าสาว (งานกลางคืน)
- 3.1.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการเกล้าผมเจ้าสาว
- 3.1.3 เลือก เตรียม ใช้ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว
- 3.1.4 ปฏิบัติการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน) ได้ตามขั้นตอนและครบกระบวนการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 แข่งขันทักษะการแต่งหน้าเจ้าสาว (งานกลางคืน)
- 3.2.2 แข่งขันทักษะการเกล้าผมเจ้าสาว



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค กำหนดเวลาในการแข่งขัน ใช้เวลา 3 ชั่วโมง
- 3.3.2 ระดับชาติ กำหนดเวลาในการแข่งขัน ใช้เวลา 3 ชั่วโมง 30 นาที
- 3.3.3 ให้ผู้เข้าร่วมการแข่งขันรายงานตัวก่อนการแข่งขัน 20 นาที ถ้ามาไม่ทันตามกำหนด ถือว่าสละสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน
- 3.3.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงบัตรประจำตัวนักศึกษา หรือหนังสือรับรองการเป็นนักศึกษาของสถานศึกษา
- 3.3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายชุดนักเรียน นักศึกษา หรือแต่งกายสุภาพ สวมเสื้อคลุม และรองเท้านิ่มสันขณะทำการแข่งขัน
- 3.3.6 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะ รับผิดชอบการจัดเตรียม นางแบบพร้อมชุดและเครื่องประดับตามความเหมาะสมในการแข่งขัน โดยสถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น
- 3.3.7 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะ เชิญครูผู้ควบคุมและผู้เข้าร่วมการแข่งขันประชุมชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขันทักษะ พร้อมจับฉลากเพื่อคัดเลือกนางแบบ ก่อนวันแข่งขัน 1 วัน
- 3.3.8 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะ เชิญตัวแทนเพื่อจับฉลากเลือกแบบผมเกล้าเพื่อใช้ในการแข่งขันระหว่างแบบมวยต่ำ และ แบบมวยสูง ก่อนวันแข่งขัน 1 วัน
- 3.3.9 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ให้ผู้เข้าแข่งขัน ปฏิบัติการแต่งหน้าเจ้าสาว (งานกลางคืน)
- 3.3.10 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ให้ผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติการเกล้าผมเจ้าสาว
- 3.3.11 ระดับชาติ ให้ผู้เข้าแข่งขัน ปฏิบัติการเกล้าผมเจ้าสาว (แบบพวงอุ้ง)
- 3.3.12 การแต่งกายของนางแบบสวมใส่ชุดราตรียาว พร้อมเครื่องประดับสำหรับชุดราตรีตามความเหมาะสม สวมใส่รองเท้านิ่ม ส้นสูง สีครีม สีขาว สีทอง สีบรอน สีเงิน ให้เหมาะสมกับชุดราตรี
- 3.3.13 ห้ามลงครีมนรองพื้นก่อนการแข่งขัน ให้เตรียมได้เฉพาะบำรุงผิวหน้า
- 3.3.14 ห้ามยืมผมมาก่อนการแข่งขันโดยเด็ดขาด สามารถเตรียมผมได้เฉพาะการใส่ผลิตภัณฑ์ ดรายผม ม้วนเหล็กร้อน หนีบหยิก ม้วนอบ
- 3.3.15 สีผมของนางแบบต้องเป็น สีดำ สีน้ำตาล สีน้ำตาลอ่อน หรือไม่เกินระดับ 6 เท่านั้น
- 3.3.16 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้สีผงฝุ่นหรือเช็ดคิ้วสำหรับปกปิดไรผมได้
- 3.3.17 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้ เน็ตตาข่ายแบบละเอียด หมอนรองผม โดนัท ข้อมผมที่ยังไม่ได้ขึ้นรูปเพื่อใช้ในการปั้นข้อหรือเสริมผมให้หนาได้
- 3.3.18 ห้ามใช้วัสดุคล้ายข้อผมสำเร็จรูป สเปรย์สี มาสคาร่าสี
- 3.3.19 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแข่งขันทั้งแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
- 3.3.20 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน
- 3.3.21 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

3.4 สิ่งและผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 3.4.1 นางแบบมีส่วนสูงไม่ต่ำกว่า 165 ซม.
- 3.4.2 ความยาวของเส้นผมไม่น้อยกว่า 20 ซม. วัดจากไรผมส่วนท้ายทอย
- 3.4.3 นางแบบควรมีรูปร่างสมส่วน และสัดส่วนใกล้เคียงกัน
- 3.4.4 นางแบบมีบุคลิกภาพที่ดี มีความมั่นใจ
- 3.4.5 นางแบบไม่ระบุเพศสภาพ
- 3.4.6 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ทุกชนิดมาเอง
- 3.4.7 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

- 3.5.1 ตัดสินให้คะแนนต่อเมื่อผลงานของผู้เข้าแข่งขันเสร็จภายในเวลาที่กำหนด และคณะกรรมการจะให้สัญญาณเตือนก่อนหมดเวลา 60 นาที 30 นาที และ 10 นาที เมื่อหมดเวลาคณะกรรมการจะให้สัญญาณให้ผู้เข้าแข่งขันวางเครื่องมือ และอุปกรณ์ทุกชนิด
- 3.5.2 คะแนนการตัดสินจะพิจารณาจากผลงานในรายละเอียดแต่ละรายการได้แก่
 - 3.5.2.1 การเตรียมความพร้อมการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ 5 คะแนน
 - 3.5.2.2 บุคลิกภาพและความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน 10 คะแนน
 - 3.5.2.3 ฝีมือการแต่งหน้า 30 คะแนน
 - 3.5.2.4 ฝีมือการเกล้าผม 30 คะแนน
 - 3.5.2.5 ความสวยงามกลมกลืน 20 คะแนน
 - 3.5.2.6 การจัดเก็บเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้น 5 คะแนน
- รวม 100 คะแนน
- 3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสินจะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา
- 3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ
- 3.5.5 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

- 3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน
- 3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษา หรือรองเลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 - 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
 ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

เกณฑ์การให้คะแนนทักษะการแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)			
รายการ	คะแนนที่กำหนด	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อม การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน	(5)		
2. บุคลิกภาพและความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน	(10)		
2.1 การแต่งกายสุภาพ สะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อคลุมรองเท้านวม ส้น ผ้าปิดจมูก ปาก ในขณะที่ปฏิบัติงาน	5		
2.2 มีความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงาน	5		
3. ฝีมือการแต่งหน้า	(30)		
3.1 การเตรียมผิวและการลงรองพื้นถูกต้องเรียบเนียน	10		
3.2 การแต่งคิ้ว	5		
3.3 การแต่งตา	5		
3.4 การตกแต่งใบหน้า	5		
3.5 การแต่งริมฝีปาก	5		
4. ฝีมือการเกล้าผม	(30)		
4.1 ความประณีตของเนื้องานการเกล้าผม	10		
4.2 รูปทรงผมเกล้าผมทรงกล้วยหอมมาตรฐาน	10		
4.3 ขั้นตอนการเกล้าผมทรงกล้วยหอมมาตรฐาน	10		
5. ความสวยงามที่ลงตัว กลมกลืนและสอดคล้องกัน (สวมรองเท้านวมสำหรับเจ้าสาว สีครีม, สีขาว, สีทอง, สีบลอนด์เงิน-ทอง)	(20)		
6. การจัดเก็บเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้นได้สะอาดเรียบร้อย	(5)		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

ภาพประกอบ ชุดราตรีขาว



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

ภาพประกอบ เกล้าผมเจ้าสาวแบบมวยต่ำ



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

ภาพประกอบ เกล้าผมเจ้าสาวแบบมวยสูง



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะ การแต่งหน้าและเกล้าผมเจ้าสาว (งานกลางคืน)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2572

ภาพประกอบ เกล้าผมเจ้าสาวแบบพวงอ้งุ่น



หมายเหตุ เป็นเพียงตัวอย่างบางส่วน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยະສັນ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษให้แก่ผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้และทักษะที่ได้ศึกษา มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาสู่สาธารณะชน
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ตามมาตรฐานสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่านการฝึกอบรมกลุ่มสาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษาและผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยินหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการตัดซอยทรงผมสุภาพบุรุษ
- 3.1.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการเซตจัดแต่งทรงผมสุภาพบุรุษ
- 3.1.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะการทำสีผม สามารถวิเคราะห์เส้นผมและออกแบบสีผมได้ตามหลักการ
- 3.1.4 เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ การออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
- 3.1.5 ปฏิบัติการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ ได้ตามขั้นตอนและครบกระบวนการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 แข่งขันทักษะการตัดซอยทรงผมสุภาพบุรุษตามแบบที่กำหนด
- 3.2.2 แข่งขันทักษะการทำสีผมโดยออกแบบตามความคิดสร้างสรรค์ของผู้เข้าแข่งขันให้สวยงามภายใต้รูปแบบข้อกำหนดที่ได้รับมอบหมาย
- 3.2.3 แข่งขันการเซตทรงให้สวยงามตรงตามรูปแบบ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 กำหนดเวลาในการแข่งขันทุกขั้นตอน และกระบวนการ ใช้เวลา 5 ชั่วโมง
- 3.3.2 ให้ผู้เข้าแข่งขันมารายงานตัวก่อนการแข่งขัน 20 นาที ถ้ามาไม่ทันตามกำหนด ถือว่าสละสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน
- 3.3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงบัตรประจำตัวนักศึกษาหรือหนังสือรับรองการเป็นนักศึกษาของสถานศึกษา
- 3.3.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายชุดนักศึกษา หรือแต่งกายสุภาพสวมเสื้อคลุม และรองเท้าหุ้มส้นขณะทำการแข่งขัน
- 3.3.5 เจ้าภาพจัดการแข่งขัน รับผิดชอบการจัดเตรียมหัวหุ่นตุ๊กตา ในการแข่งขัน โดยสถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น
- 3.3.6 เจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะเชิญครูผู้ควบคุมและผู้เข้าร่วมการแข่งขันประชุมชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขันทักษะ พร้อมจับสลากคัดเลือกแบบทรงผมเพื่อใช้ในการแข่งขัน ก่อนวันแข่งขัน 1 วัน
- 3.3.7 คณะกรรมการตัดสิน เป็นผู้ตรวจหัวหุ่นตุ๊กตาก่อนทำการแข่งขัน
- 3.3.8 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด และระดับภาค กำหนดให้ผู้แข่งขันทำสีผมได้ไม่เกิน 2 สี
- 3.3.9 ระดับชาติ กำหนดให้ผู้แข่งขันทำสีผมได้ไม่เกิน 3 สี
- 3.3.10 ผู้เข้าแข่งขันสามารถวางแผนการขึ้นตอน กระบวนการปฏิบัติงาน ได้ตามความเหมาะสมและความถนัดของผู้แข่งขัน
- 3.3.11 ผู้เข้าแข่งขันต้องเซททรงผมตามรูปแบบที่กำหนด
- 3.3.12 ผู้เข้าแข่งขันใช้หัวหุ่นตุ๊กตาผสมไหมที่สามารถทำเคมี ตัดซอย ม้วนลอน รีด ดรายผมทนความร้อนสูง ความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว
- 3.3.13 ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันตัดซอยทรงผม ทำสีผม และเซทจัดแต่งทรง ได้ครบตามที่กำหนด
- 3.3.14 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน
- 3.3.15 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ยุ้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดมาเอง
- 3.4.2 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

- 3.5.1 ตัดสินให้คะแนนต่อเมื่อผลงานของผู้เข้าแข่งขันเสร็จภายในกำหนดเวลา 5 ชั่วโมง และคณะกรรมการจะให้สัญญาณเตือนก่อนหมดเวลา 60 นาที 30 นาที และ 10 นาที เมื่อหมดเวลา คณะกรรมการจะให้สัญญาณให้ผู้เข้าแข่งขันวางเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ทุกชนิด



**เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572**

3.5.2 คะแนนการตัดสินจะพิจารณาจากผลงานในรายละเอียดแต่ละรายการได้แก่

3.5.2.1 การเตรียมความพร้อมการใช้เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์	5	คะแนน
3.5.2.2 บุคลิกภาพและสมรรถนะในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน	5	คะแนน
3.5.2.3 ฝีมือการตัดซอย	30	คะแนน
3.5.2.4 ฝีมือการเซตจัดแต่งทรง	20	คะแนน
3.5.2.5 ฝีมือการทำสีผม	30	คะแนน
3.5.2.6 ความสวยงามกลมกลืน	5	คะแนน
3.5.2.7 การจัดเก็บเครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้น	5	คะแนน
รวม	100	คะแนน

3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสินจะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.5 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาคและระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 - 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
 ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

เกณฑ์การให้คะแนนทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ			
รายการ	คะแนนที่กำหนด	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมการใช้เครื่องมือและวัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน	(5)		
2. บุคลิกภาพและสมรรถนะในการปฏิบัติงานของผู้เข้าแข่งขัน ต้องแต่งกายสุภาพ สะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อคลุม รองเท้าหุ้มส้น ผ้าปิดจมูก ปาก ในขณะที่ปฏิบัติงาน	(5)		
3. ฝีมือการตัดซอย	(30)		
3.1 ใช้อุปกรณ์ในการตัดซอยผมได้ถูกวิธี	4		
3.2 ตัดซอยตรงตามแบบที่กำหนด	15		
3.3 หวีผมด้วยความประณีตด้วยความระมัดระวัง	2		
3.4 จุดแนวการตัดด้วยปัตตะเลี่ยนและกรรไกรตรงตามแบบที่กำหนด	2		
3.5 เส้นผมเรียบเนียนไม่เป็นคลื่น ปลายผมมีความพริ้วไหว	2		
3.6 กรอบทรงมีความชัดเจน	5		
4. ฝีมือการเซทจัดแต่งทรง	(20)		
4.1 เซทตรงตามรูปแบบที่กำหนด	6		
4.2 ทรงผมมีวอลลุ่มตามรูปแบบที่กำหนด	5		
4.3 ใช้ผลิตภัณฑ์แต่งผมได้อย่างเหมาะสม	2		
4.4 ทรงผมอยู่ทรงนานไม่หลุดง่าย	5		
4.5 ใช้อุปกรณ์ในการเซทผมได้อย่างถูกวิธี	2		
5. ฝีมือการทำสีผม	(30)		
5.1 ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	10		
5.2 เทคนิคการทำสีและการพอกสีผมที่กลมกลืนสม่ำเสมอ	10		
5.3 ความสวยงามกลมกลืนกับสีที่เลือก	5		
5.4 ไม่มีคราบสีติดเปื้อนหัวหุ่น	5		
6. ความสวยงามกลมกลืน	(5)		
7. การจัดเก็บเครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์เมื่อเสร็จสิ้น ได้สะอาด เรียบร้อย	(5)		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป (งานเสริมสวย)
ทักษะการออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2572

การออกแบบทรงผมสุภาพบุรุษ ทำสี 2 สี



แบบที่ 1



แบบที่ 2



แบบที่ 3



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหาร ให้แก่ผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่าน การฝึกอบรมกลุ่มสาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 3.1.2 ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3.1.3 คิดคำนวณต้นทุน – กำไรและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 การประกอบอาหารประเภทแกงมัสมั่นไก่ พร้อมข้าวสวย และอาจาด
- 3.2.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมตำหรับอาหาร พร้อมคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจัดจำหน่าย ส่งคณะกรรมการ ทีมละ 7 ชุด
- 3.2.3 ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด ดังนี้
 - 3.2.3.1 การจัดแสดงผลงานจำนวน 1 ชุด สามารถออกแบบ และจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม ในพื้นที่จัดแสดงผลงานขนาด 75 x 75 เซนติเมตร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.2.3.2 นำอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดส่งให้คณะกรรมการจำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน) พร้อมจัดอุปกรณ์การชิม ทีมละ 7 ชุด และนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)

3.2.3.3 การแข่งขันในระดับชาติ จะต้องเพิ่มการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับจัดจำหน่าย พร้อมจัดแสดงผลงาน และนำเสนอต่อคณะกรรมการ

3.3 กำหนดการแข่งขัน

3.3.1 เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน

3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมส่วนผสม เครื่องปรุง ชั่ง ตวง โดยประมาณก่อนการแข่งขันได้

3.3.3 ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบและจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้

3.3.4 ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น

3.3.5 การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหารต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น

3.3.6 สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสม

3.3.7 ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมงานแกะสลัก งานใบตองสำหรับจัดแสดงผลงานล่วงหน้าได้ แต่งานแกะสลัก งานใบตองสำหรับใช้ตกแต่งจานอาหารต้องทำภายในเวลาแข่งขันเท่านั้น

3.3.8 สิ่งที่เจ้าภาพจัดการแข่งขันต้องจัดเตรียมให้

3.3.8.1 โต๊ะปฏิบัติงาน จำนวน 2 ตัว พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ

3.3.8.2 โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาด 75 x 75 เซนติเมตร จำนวน 1 ตัว พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ

3.3.8.3 ถังขยะ 1 ใบ ถูดำ 1 ถู

3.3.8.4 ชิงค์ล้างจาน

3.3.8.5 ปลั๊กไฟ 2 หัว

3.3.9 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.3.10 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ยุ้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 อุปกรณ์ เครื่องมือทั้งหมด และปลั๊กพวง

3.4.2 หัวเตาที่ใช้ในการแข่งขันจำนวนไม่เกิน 3 หัวเตา และผู้เข้าแข่งขันเตรียมแก๊สหุงต้มมาเอง

3.4.3 อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปฏิบัติงานทุกประเภทรวมกันไม่เกิน 3 ชิ้น

3.4.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน

3.4.5 เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม

3.4.6 ข้าวสาร ไม่เกิน 1 กิโลกรัม

3.4.7 พริกแกงมัสมั่นทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น

3.4.8 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนนในระดับจังหวัด และระดับภาค

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน สะอาด เหมาะสม	10		
2. กระบวนการปฏิบัติงาน	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 กระบวนการทำงานและทักษะการประกอบอาหาร	5		
2.3 มีสุขอนามัยและความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน	5		
2.4 การเก็บทำความสะอาดโต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณโดยรอบก่อนและหลังปฏิบัติงาน และปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร	10		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของสัดส่วนอาหารในการจัดเสิร์ฟ (1 คนรับประทาน)	10		
3.4 การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที)	10		
3.5 การจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.5.2 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนนในระดับชาติ

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน สะอาด เหมาะสม	10		
2. กระบวนการปฏิบัติงาน	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 กระบวนการทำงานและทักษะการประกอบอาหาร	5		
2.3 มีสุขอนามัยและความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน	5		
2.4 การเก็บทำความสะอาดโต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณโดยรอบ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน และปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่ กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร	10		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของสัดส่วนอาหารในการจัดเสิร์ฟ (1 คนรับประทาน)	10		
3.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมคำนวณต้นทุน-กำไร เพื่อการจำหน่ายและการนำเสนอผลงานเชิงธุรกิจ (ไม่ ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)	10		
3.5 การจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย
แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหาร
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขานุการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษา หรือรองเลขานุการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง

4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน

4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 – 2569

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 – 2571

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหาร ให้แก่ผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่าน การฝึกอบรมกลุ่มสาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 3.1.2 ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3.1.3 คิดคำนวณต้นทุน – กำไรและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 การประกอบอาหารประเภทข้าวแช่ เครื่องเคียงต่าง ๆ (ลูกกะปิ, ไข่โป้วผัดหวาน, หอมแดงสอไส้, พริกหยวกสอไส้ และหมูฝอย กรณีผู้เข้าแข่งขันนับถือศาสนาอิสลามให้ทำไก่ฝอย)
- 3.2.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมตำหรับอาหาร พร้อมคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจัดจำหน่าย ส่งคณะกรรมการ ทีมละ 7 ชุด
- 3.2.3 ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด ดังนี้
 - 3.2.3.1 การจัดแสดงผลงานจำนวน 1 ชุด สามารถออกแบบ และจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม ในพื้นที่จัดแสดงผลงานขนาด 75 x 75 เซนติเมตร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 – 2571

- 3.2.3.2 นำอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดส่งให้คณะกรรมการจำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน)
พร้อมจัดอุปกรณ์การชิมทีละ 7 ชุด นำเสนอผลงาน ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที
- 3.2.3.3 การแข่งขันในระดับชาติ จะต้องเพิ่มการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับจัดจำหน่าย
พร้อมจัดแสดงผลงาน และนำเสนอต่อคณะกรรมการ

3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
- 3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมส่วนผสม เครื่องปรุง ชั่ง ตวง โดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3.3.3 ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบและจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 3.3.4 ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 3.3.5 การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหารต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 3.3.6 สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสม
- 3.3.7 ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมงานแกะสลัก งานใบตองสำหรับจัดแสดงผลงานล่วงหน้าได้ แต่งาน
แกะสลัก งานใบตองสำหรับใช้ตกแต่งงานอาหารต้องทำภายในเวลาแข่งขันเท่านั้น
- 3.3.8 สิ่งที่เจ้าภาพจัดการแข่งขันต้องจัดเตรียมให้
- 3.3.8.1 โต๊ะปฏิบัติงาน จำนวน 2 ตัว พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ
- 3.3.8.2 โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาด 75 x 75 เซนติเมตร จำนวน 1 ตัว พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ
- 3.3.8.3 ถังขยะ 1 ใบ ถูดำ 1 ถู
- 3.3.8.4 ชิงค์ล้างจาน
- 3.3.8.5 ปลั๊กไฟ 2 หัว
- 3.3.9 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน
ไม่น้อยกว่า 15 วัน
- 3.3.10 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 3.4.1 อุปกรณ์ เครื่องมือทั้งหมด และปลั๊กพ่วง
- 3.4.2 หัวเตาที่ใช้ในการแข่งขันจำนวนไม่เกิน 3 หัวเตา และผู้เข้าแข่งขันเตรียมแก๊สหุงต้มมาเอง
- 3.4.3 อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปฏิบัติงานทุกประเภทรวมกันไม่เกิน 3 ชิ้น
- 3.4.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3.4.5 ข้าวสารชนิดใดก็ได้ตามความต้องการ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม
- 3.4.6 เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม
- 3.4.7 ผักเครื่องเคียงเตรียมในชั่วโมง
- 3.4.8 น้ำลอยดอกมะลิสามารถเตรียมมาได้
- 3.4.9 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วม
การแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 – 2571

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนนในระดับจังหวัด และระดับภาค

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน สะอาด เหมาะสม	10		
2. กระบวนการปฏิบัติงาน	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 กระบวนการทำงานและทักษะการประกอบอาหาร	5		
2.3 มีสุขอนามัยและความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน	5		
2.4 การเก็บทำความสะอาดโต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณโดยรอบก่อนและหลังปฏิบัติงาน และปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร	10		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของสัดส่วนอาหารในการจัดเสิร์ฟ (1 คนรับประทาน)	10		
3.4 การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที)	10		
3.5 การจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 – 2571

3.5.2 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนนในระดับชาติ

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน สะอาด เหมาะสม	10		
2. กระบวนการปฏิบัติงาน	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 กระบวนการทำงานและทักษะการประกอบอาหาร	5		
2.3 มีสุขอนามัยและความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน	5		
2.4 การเก็บทำความสะอาดโต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณโดยรอบ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน และปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่ กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร	10		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของสัดส่วนอาหารในการจัดเสิร์ฟ (1 คนรับประทาน)	10		
3.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมคำนวณต้นทุน-กำไร เพื่อการจำหน่ายและการนำเสนอผลงานเชิงธุรกิจ (ไม่ ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)	10		
3.5 การจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 – 2571

3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย
แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหาร
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขานุการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง

4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน

4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยศสั้น และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 – 2571

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหาร ให้แก่ผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 2.1.1 เป็นผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์ ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการแข่งขันและต้องผ่าน การฝึกอบบรมกลุ่ม สาขาวิชาเสริมสวยไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.2 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.3 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.4 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในหลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา หรือตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนด
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 3.1.2 ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3.1.3 คิดคำนวณต้นทุน – กำไรและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 การประกอบอาหารประเภทขนมจีน น้ำพริก ผักเมี่ยง ประกอบด้วยผักสด, ผักลวกหรือต้ม และผักทอด
- 3.2.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมตำหรับอาหาร พร้อมคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจัดจำหน่าย ส่งคณะกรรมการ ทีมละ 7 ชุด
- 3.2.3 ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด ดังนี้
 - 3.2.3.1 การจัดแสดงผลงานจำนวน 1 ชุด สามารถออกแบบ และจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม ในพื้นที่จัดแสดงผลงานขนาด 75 x 75 เซนติเมตร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.2.3.2 นำอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดส่งให้คณะกรรมการจำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน) พร้อมจัดอุปกรณ์การชิม ทีมละ 7 ชุด และนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)

3.2.3.3 การแข่งขันในระดับชาติ จะต้องเพิ่มการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับจัดจำหน่าย พร้อมจัดแสดงผลงาน และนำเสนอต่อคณะกรรมการ

3.3 กำหนดการแข่งขัน

3.3.1 เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน

3.3.2 ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมส่วนผสม เครื่องปรุง ชั่ง ตวง โดยประมาณก่อนการแข่งขันได้

3.3.3 ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบและจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้

3.3.4 ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น

3.3.5 การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหารต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น

3.3.6 สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสม

3.3.7 ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมงานแกะสลัก งานใบตองสำหรับจัดแสดงผลงานล่วงหน้าได้ แต่งานแกะสลัก งานใบตองสำหรับใช้ตกแต่งจานอาหารต้องทำภายในเวลาแข่งขันเท่านั้น

3.3.8 สิ่งที่เจ้าภาพจัดการแข่งขันต้องจัดเตรียมให้

3.3.8.1 โต๊ะปฏิบัติงาน จำนวน 2 ตัว พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ

3.3.8.2 โต๊ะจัดแสดงผลงาน ขนาด 75 x 75 เซนติเมตร จำนวน 1 ตัว พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ

3.3.8.3 ถังขยะ 1 ใบ ถูดำ 1 ถู

3.3.8.4 ชิงค์ล้างจาน

3.3.8.5 ปลั๊กไฟ 2 หัว

3.3.9 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.3.10 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 อุปกรณ์ เครื่องมือทั้งหมด และปลั๊กพ่วง

3.4.2 หัวเตาที่ใช้ในการแข่งขันจำนวนไม่เกิน 3 หัวเตา และผู้เข้าแข่งขันเตรียมแก๊สหุงต้มมาเอง

3.4.3 อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปฏิบัติงานทุกประเภทรวมกันไม่เกิน 3 ชิ้น

3.4.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน

3.4.5 เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม

3.4.6 ขนมหจิม (แป้งหมักหรือแป้งสด) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาไม่เกิน 1 กิโลกรัม (ผู้เข้าแข่งขันจะต้องขึ้นรูปหรือบีบเส้นขนมจีนเองในเวลารการแข่งขันเท่านั้น)

3.4.7 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนด และแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนนในระดับจังหวัด และระดับภาค

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 ชัดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน สะอาด เหมาะสม	10		
2. กระบวนการปฏิบัติงาน	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 กระบวนการทำงานและทักษะการประกอบอาหาร	5		
2.3 มีสุขอนามัยและความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน	5		
2.4 การเก็บทำความสะอาดโต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณโดยรอบก่อนและหลังปฏิบัติงาน และปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร	10		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของสัดส่วนอาหารในการจัดเสิร์ฟ (1 คนรับประทาน)	10		
3.4 การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที)	10		
3.5 การจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.6.2 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนนในระดับชาติ

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อมและการใช้เครื่องมือ	(20)		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน สะอาด เหมาะสม	10		
2. กระบวนการปฏิบัติงาน	(20)		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 กระบวนการทำงานและทักษะการประกอบอาหาร	5		
2.3 มีสุขอนามัยและความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน	5		
2.4 การเก็บทำความสะอาดโต๊ะปฏิบัติงานและบริเวณโดยรอบ ก่อน และหลังปฏิบัติงาน และปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่ กำหนด	5		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร	10		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของสัดส่วนอาหารในการจัดเสิร์ฟ (1 คนรับประทาน)	10		
3.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมคำนวณต้นทุน-กำไรเพื่อการจัด จำหน่ายและการนำเสนอผลงานเชิงธุรกิจ (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)	10		
3.5 การจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาล้าน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

- 3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับ หรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา
- 3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ
- 3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.7 คณะกรรมการตัดสิน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน
- 3.7.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.8 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 3.7.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.2 ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษา หรือรองเลขานุการคณะกรรมการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 4.1 คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 4.2 คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 4.3 คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (งานอาหาร)
ทักษะการประกอบอาหาร
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

5. การจัดอันดับรางวัล

- 5.1 ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
5.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
5.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
5.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
5.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
5.6 ชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4
และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1 – 5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน

6. รางวัลที่ได้รับ

- 6.1 ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
6.2 รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
6.3 รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
6.4 รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
6.5 รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
6.6 ชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด