

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน<br/>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร<br/>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br/>ทักษะการประกอบสำหรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)<br/>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2569</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการประกอบสำหรับอาหารไทย ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษา ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน สักรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

## 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้ ตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุในการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการอย่างปลอดภัย
- 3.1.2 ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด
- 3.1.3 จัดการและตรวจสอบวัตถุดิบและวัสดุในงานอาหารและโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.1.4 ประกอบอาหารตามตำรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการ
- 3.1.5 การกำหนด ออกแบบรายการอาหารในรูปแบบธุรกิจ
- 3.1.6 ออกแบบ สร้างสรรค์ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2569

- 3.1.7 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาหารและโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
- 3.1.8 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียม และประกอบ  
และบริการอาหาร
- 3.1.9 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษ  
ในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

### 3.2 งานที่กำหนด

#### 3.2.1 การแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

- 3.2.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร และประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย  
จำนวน 2 สำหรับ กำหนดรายการอาหารสำหรับ ประกอบด้วย
- 1) ข้าว
  - 2) อาหารไทย ประเภทแกง
  - 3) อาหารไทย ประเภทผัด
  - 4) อาหารไทย ประเภททอด
  - 5) อาหารไทย ประเภทยำหรือพล่า
  - 6) อาหารไทย ประเภทของหวาน

#### 3.2.2 การแข่งขัน ระดับชาติ

- 3.2.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร และประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย  
จำนวน 2 สำหรับ กำหนดรายการอาหารสำหรับ ประกอบด้วย
- 1) ข้าว
  - 2) อาหารไทยประเภท อาหารคาว 4 ชนิด
  - 3) อาหารไทยประเภท เครื่องจิ้มหรือน้ำพริก พร้อมเครื่องแนม 1 ชนิด
  - 4) อาหารไทยประเภทของหวาน 1 ชนิด

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร และประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ  
สำหรับรับประทาน 1 คน จำนวน 2 สำหรับ

- 3.3.1.1 สำหรับจัดแสดงผลงาน จำนวน 1 สำหรับ โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม
- 3.3.1.2 สำหรับส่งกรรมการ จำนวน 1 สำหรับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2569

3.3.2 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง โดยมีเงื่อนไขดังนี้

3.3.2.2 เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลา นาฬิกาละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที

3.3.2.3 เกินจากนาฬิกาที่ 10 ให้ทำจนเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.2.4 ส่งตามเวลาที่กำหนด ได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)

3.3.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

3.3.3.1 หั่น สับ ซอย

3.3.3.2 โขลกน้ำพริกแกง

3.3.3.3 วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.4 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.4 สิ่งให้ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1.1 วัสดุที่ใช้ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

1) ล้าง ปอก แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งจานอาหารมาได้เท่านั้น

2) เตรียมน้ำสต็อกมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส

3.4.1.2 ภาชนะใส่อาหาร และภาชนะสำหรับจัดสำหรับอาหาร จัดเตรียมมาล่วงหน้าได้

3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

3.4.1.4 ตัวรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK ขนาดอักษร

หัวข้อความ 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน  
ประมาณ 15 นาที

3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีมละ  
ไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที

3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร

และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2569

3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ  
อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษา  
ที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

### 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 5 คะแนน

3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

3.5.2 กระบวนการ 25 คะแนน

3.5.2.1 ความเหมาะสมของรายการอาหาร 5 คะแนน

3.5.2.2 ทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.3 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล และการปฏิบัติงาน 5 คะแนน

3.5.2.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน

3.5.3 ผลงาน 65 คะแนน

3.5.3.1 รสชาติอาหาร 40 คะแนน

3.5.3.2 ความคิดสร้างสรรค์ 5 คะแนน

3.5.3.3 ความเหมาะสมของภาชนะ 5 คะแนน

3.5.3.4 ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร 5 คะแนน

3.5.3.5 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที 5 คะแนน

หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที

3.5.3.6 ความถูกต้องของตำรับอาหาร 5 คะแนน

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568 - 2569

### 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

### 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 โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 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 ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
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 และมีคะแนนอยู่ในระดับ<br>เหรียญทองแดงขึ้นไป |

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



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน<br/>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร<br/>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br/>ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)<br/>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารตะวันตก ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และสมรรถนะวิชาชีพ สู่การปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ การแก้ไขปัญหาจริงทั้งในและนอกห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

### 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

#### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

#### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

#### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้ ตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุในการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการอย่างปลอดภัย
- 3.1.2 ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด
- 3.1.3 กำหนด ออกแบบรายการอาหารในรูปแบบธุรกิจ
- 3.1.4 เลือก ใช้ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และประกอบอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
- 3.1.5 ทักษะออกแบบ สร้างสรรค์ จัดตกแต่งอาหาร
- 3.1.6 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียม และประกอบอาหาร



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571

3.1.7 ความสามารถการนำเสนอ การสื่อสาร บริการอาหาร เครื่องดื่ม และจัดจำหน่ายเชิงธุรกิจ

3.1.8 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษ  
ในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

## 3.2 งานที่กำหนด

3.2.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบชุดอาหารตะวันตก Western Set Menu โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.2.1.1 อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers)

3.2.1.2 อาหารประเภทซूप (Soups)

3.2.1.3 อาหารจานหลัก (Main Course) มื้อองค์ประกอบเป็นพาสต้าเส้นสด (Fresh Pasta)  
และเนื้อสัตว์

3.2.1.4 อาหารจานหวาน (Desserts)

## 3.3 กำหนดการแข่งขัน

3.3.1 กำหนดการแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

3.3.1.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบชุดอาหารตะวันตก Western Set Menu

สำหรับผู้รับประทาน 1 คน จำนวน 2 ชุด

1) สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม

2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด

3.3.1.2 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง (เงื่อนไข)

1) ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนน (ไม่หักคะแนน)

2) เกินจากเวลาที่แข่งขันหัก คะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที

3) เกินจากเวลาที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.1.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

1) หิน สับ ซอย

2) วัสดุในการตกแต่งจานอาหาร เช่น แป้งปะการัง ซ็อกโกแลตตกแต่ง ซอสสำเร็จรูป

3) เคียวซอส ผงซอส ผงซูปสำเร็จรูปมาใช้ในการแข่งขัน

4) ตัดแต่งเนื้อสัตว์พร้อมประกอบอาหาร (สามารถเตรียมเนื้อสัตว์เฉพาะส่วนมาได้)

5) เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับบดเส้นพาสต้า

6) วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.1.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571

3.3.2 กำหนดการแข่งขันระดับชาติ

3.3.2.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบชุดอาหารตะวันตก Western Set Menu สำหรับผู้รับประทาน

1 คน จำนวน 2 ชุด

- 1) สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม
- 2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด

3.3.2.2 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง (เงื่อนไข)

- 1) ผู้เข้าเตรียมประกอบอาหาร 2 ชั่วโมงแรก
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งอาหารจานที่ 1 ภายในเวลาที่ 2 ชั่วโมง 15 นาที
- 3) ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งอาหารจานที่ 2 ภายในเวลาที่ 2 ชั่วโมง 30 นาที
- 4) ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งอาหารจานที่ 3 ภายในเวลาที่ 2 ชั่วโมง 45 นาที
- 5) ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งอาหารจานที่ 4 ภายในเวลาที่ 3 ชั่วโมง
- 6) ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)
- 7) เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 1 คะแนน ให้ทำเกินได้ 5 นาที
- 8) เกินจากนาทีที่ 5 ให้ทำจนเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน  
(หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานในเวลาที่กำหนดแล้วสามารถเตรียมรายการอาหารต่อไปได้แต่ไม่อนุญาตให้ส่งผลงานก่อนกำหนดเวลา ถ้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.2.2 หักคะแนนกระบวนการ 5 คะแนน)

3.3.2.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

- 1) หั่น ล้าง ซอย
- 2) วัสดุในการตกแต่งจานอาหาร เช่น แป้งปะการัง ซ็อกโกแลตตกแต่ง ซอสสำเร็จรูป
- 3) เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับรีดเส้นพาสต้า
- 4) ตัดแต่งเนื้อสัตว์พร้อมประกอบอาหาร (สามารถเตรียมเนื้อสัตว์เฉพาะส่วนมาได้)
- 5) วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.2.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.3 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571

### 3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

#### 3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

##### 3.4.1.1 วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

1) ล้าง ปอก วัตถุดิบมาได้ล่วงหน้า

2) เตรียมน้ำสต็อกมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส

3) เตรียมวัสดุตกแต่งที่ไม่สามารถประกอบเองได้มาล่วงหน้า อาทิเช่น แผ่นทองคำเปลว  
เม็दनน้ำตาล ดอกไม้รับประทานได้ เป็นต้น

##### 3.4.1.2 ภาชนะจานอาหารสำหรับจัดเสิร์ฟ จำนวน 2 ชุด ตามรายการอาหาร

##### 3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัด เตรียมมาเอง

##### 3.4.1.4 ตำรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK

ขนาดอักษรหัวข้อความ 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

##### 3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน ประมาณ 15 นาที

##### 3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีละ ไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที

##### 3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

#### 3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

##### 3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร

และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

##### 3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

#### 3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

#### 3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ

อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

#### 3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษา

ที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (100 คะแนน)

3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 5 คะแนน

3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

3.5.2 กระบวนการ 30 คะแนน

3.5.2.1 ทักษะการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.2 เทคนิคในการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.3 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลและการปฏิบัติงาน 5 คะแนน

3.5.2.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน

3.5.3 ผลงาน 60 คะแนน

3.5.3.1 รสชาติและคุณลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร 40 คะแนน

3.5.3.2 ความสวยงามของการจัดตกแต่งอาหาร 10 คะแนน

3.5.3.3 ความคิดสร้างสรรค์ 5 คะแนน

3.5.3.4 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีแต่ไม่เกิน 5 นาที 5 คะแนน

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การ  
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด พิจารณาลงนามแต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหาร  
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสัน และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571

### 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 ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการดำเนินงานเกิน 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



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบชุดอาหารตะวันตก ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570 - 2571

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสี และทักษะพื้นฐาน<br/>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร<br/>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br/>ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)<br/>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน ส้ารอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

## 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้ ตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุในการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการอย่างปลอดภัย
- 3.1.2 ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด
- 3.1.3 การจัดการและตรวจสอบวัตถุดิบและวัสดุในงานอาหารและโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.1.4 ประกอบอาหารตามตำรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

- 3.1.5 การกำหนด ออกแบบรายการอาหารในรูปแบบธุรกิจ  
3.1.6 ออกแบบ สร้างสรรค์ จัดตกแต่งอาหารเชิงธุรกิจ  
3.1.7 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการจัดการงานอาชีพ

### 3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 งานที่กำหนดแข่งขันระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค  
3.2.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารริมบาทวิถี จำนวน 4 รายการ ประกอบด้วย  
1) ข้าวผัดกระเพรา  
2) ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่  
3) กุ้งอบวุ้นเส้น  
4) ข้าวเหนียวมูน มะม่วง  
3.2.2 งานที่กำหนดแข่งขันระดับชาติ  
3.2.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารริมบาทวิถี จำนวน 4 รายการ ประกอบด้วย  
1) อาหารริมบาทวิถี ประเภทอาหารคาว 3 รายการ  
2) อาหารริมบาทวิถี ประเภทอาหารหวาน 1 รายการ

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 กำหนดการแข่งขันระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค  
3.3.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารริมบาทวิถี สำหรับผู้รับประทาน 1 คน จำนวน 2 ชุด  
1) สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม  
2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด  
3.3.1.2 จัดอาหารใส่ภาชนะให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละรายการ  
3.3.1.3 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง (เงื่อนไข)  
1) ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)  
2) เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที  
3) เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน  
3.3.1.4 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้  
1) หั่น สับ ซอย  
2) ซอสผัดสำเร็จรูป หรือ ผสมซอสมาล่วงหน้า  
3) วัสดุจัดแสดงที่มีฉากหลัง  
(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.1.4 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.3.2 กำหนดการแข่งขัน ระดับชาติ

3.3.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารริมบาทวิถี สำหรับผู้รับประทาน 1 คน จำนวน 2 ชุด

- 1) สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม
- 2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด

3.3.2.2 จัดอาหารใส่ภาชนะให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละรายการ

3.3.2.3 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง (เงื่อนไข)

- 1) เตรียมประกอบอาหาร 4 รายการ โดยกำหนดเวลาเตรียม 2 ชั่วโมง
- 2) ประกอบอาหารคาวรายการที่ 1 ให้เสร็จภายในเวลาที่ 2 ชั่วโมง 15 นาที พร้อมเสิร์ฟ
- 3) ประกอบอาหารคาวรายการที่ 2 ให้เสร็จภายในเวลาที่ 2 ชั่วโมง 30 นาที พร้อมเสิร์ฟ
- 4) ประกอบอาหารคาวรายการที่ 3 ให้เสร็จภายในเวลาที่ 2 ชั่วโมง 45 นาที พร้อมเสิร์ฟ
- 5) ประกอบอาหารหวานรายการที่ 4 ให้เสร็จภายในเวลาที่ 3 ชั่วโมง พร้อมเสิร์ฟ
- 6) ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)
- 7) เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 1 คะแนน ให้ทำเกินได้ 5 นาที
- 8) เกินจากนาทีที่ 5 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

(หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานในเวลาที่กำหนดแล้วสามารถเตรียมรายการอาหารต่อไปได้ แต่ไม่อนุญาตให้ส่งผลงานก่อนกำหนดเวลา ถ้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.2.3 หักคะแนนกระบวนการ 5 คะแนน)

3.3.2.4 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

- 1) หั่น สับ ซอย
- 2) ซอสผัดสำเร็จรูป หรือ ผสมซอสมาล่วงหน้า
- 3) วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.2.4 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.3 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ

ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรี และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

### 3.4 สิ่งสำหรับผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

#### 3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

##### 3.4.1.1 วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

- 1) ล้าง ปอก แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งได้เท่านั้น
- 2) น้ำสต็อกให้เตรียมมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส
- 3) แซ่ข้าวเหนียว ถั่วและธัญพืชต่าง ๆ มาได้ล่วงหน้า

##### 3.4.1.2 ภาชนะใส่อาหารจัดเตรียมมาล่วงหน้าได้

##### 3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

##### 3.4.1.4 ตำรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK ขนาดอักษรหัวข้อย่อยขนาด 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

##### 3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขันประมาณ 15 นาที

##### 3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที

##### 3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)

#### 3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

##### 3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

##### 3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

#### 3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

#### 3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีมละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุอุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

#### 3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

### 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน 100 คะแนน

#### 3.5.1 การเตรียมงาน 15 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 10 คะแนน

3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

#### 3.5.2 กระบวนการ 30 คะแนน

3.5.2.1 ทักษะการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.2 เทคนิคในการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.3 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลและการปฏิบัติงาน 5 คะแนน

3.5.2.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน

#### 3.5.3 ผลงาน 55 คะแนน

3.5.3.1 รสชาติและคุณลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร 40 คะแนน

3.5.3.2 ภาชนะมีความเหมาะสมกับเมนูอาหาร 5 คะแนน

3.5.3.3 ความคิดสร้างสรรค์จัดตกแต่ง หรือ การออกแบบรายการอาหาร 5 คะแนน

3.5.3.4 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที 5 คะแนน

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ

### 3.6 คณะกรรมการตัดสิน

3.6.1 ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหารองค์การนัก  
วิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับจังหวัด พิจารณาลงนามแต่งตั้ง

3.6.2 ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสิน ไม่เกิน 7 คน

3.6.3 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการตัดสิน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหาร  
องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศรี และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

### 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 โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน  
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนกรรมการดำเนินงานเกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของ  
คณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย 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 และมีคะแนนอยู่ในระดับ  
เหรียญทองแดงขึ้นไป

หมายเหตุ รางวัลลำดับที่ 5.1-5.5 ต้องไม่ครองตำแหน่งร่วมกัน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

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



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน</p> <p>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร</p> <p>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)</p> <p>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษา ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษา ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาเซฟอาหารไทย หรือสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

## 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2 วางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ
- 3.1.3 ทักษะด้านสุขภาวะอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

- 3.1.4 ทักษะการบริหารจัดการงานอาชีพ และบุคคลผู้ปฏิบัติงาน
- 3.1.5 การบริหารจัดการการปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงานอาชีพตาม  
กระบวนการและหลักโภชนาการ
- 3.1.6 ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/  
ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม
- 3.1.7 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนและเป็นนามธรรมในงานอาชีพอาหาร  
และโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง
- 3.1.8 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและ  
การปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ
- 3.1.9 ประยุกต์ทักษะการใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัล ในงานอาชีพตามมาตรฐานอาชีพ

### 3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 การแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค
  - 3.2.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการอาหาร ประกอบและจัดตกแต่งอาหารว่างไทย  
ในรูปแบบการจัดเลี้ยง แบบค็อกเทล ดังนี้
    - 1) อาหารว่างไทยประเภท คาว จำนวน 3 รายการ
    - 2) อาหารว่างไทยประเภท หวาน จำนวน 2 รายการ
- 3.2.2 การแข่งขัน ระดับชาติ
  - 3.2.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดรายการ ประกอบและจัดตกแต่งอาหารว่างนานาชาติ  
ในรูปแบบการจัดเลี้ยง แบบค็อกเทล จำนวน 6 รายการ
  - 3.2.2.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องจัดตกแต่งโต๊ะอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบค็อกเทล ในเวลา  
ทำการแข่งขันเท่านั้น

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค
  - 3.3.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารว่างไทยในรูปแบบการจัดเลี้ยง แบบค็อกเทลเป็น  
อาหารว่างไทยประเภทคาว จำนวน 3 รายการ และอาหารว่างไทยประเภทหวาน  
จำนวน 2 รายการ รายการละ 15 ชิ้น
    - 1) สำหรับจัดแสดง 1 ชุด รายการอาหารละ 12 ชิ้น
    - 2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด รายการอาหารละ 3 ชิ้น



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

3.3.1.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันจัดแสดงผลงานที่โต๊ะแสดงผลงาน โดยจัดแสดงผลงานตามความ  
เหมาะสม (หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันจัดเพียงแสดงผลงานอาหารเท่านั้น ไม่ต้องจับจีบผ้า)

3.3.1.3 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง โดยมีเงื่อนไขดังนี้

- 1) ส่งตามเวลาที่กำหนด ได้ 5 คะแนนเต็ม
- 2) เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3) เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.1.4 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

- 1) หั่น สับ ซอย
- 2) โขลกน้ำพริกแกง โขลกสามเกลอ โขลกส่วนผสม
- 3) เตรียมน้ำจิ้มสำเร็จรูป น้ำอจาด น้ำจิ้มไก่ และน้ำจิ้มอื่น ๆ
- 4) วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉลากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.1.4 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

### 3.3.2 ระดับชาติ

3.3.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารว่างนานาชาติ ในรูปแบบการจัดเลี้ยง แบบค็อกเทล  
จำนวน 6 รายการ ๆ ละ 15 ชิ้นขึ้นไป

- 1) สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด รายการอาหารละ 12 ชิ้น
- 2) สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด รายการอาหารละ 3 ชิ้น

3.3.2.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร และจัดแสดงผลงานอาหารว่างนานาชาติ  
เพื่อการจัดเลี้ยงรูปแบบค็อกเทล (การจับจีบผ้า การตกแต่งโต๊ะอาหาร) ในขนาดโต๊ะ  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 150 เซนติเมตร

3.3.2.3 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง โดยมีเงื่อนไขดังนี้

- 1) ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม
- 2) เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3) เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.2.4 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

- 1) หั่น สับ ซอย
- 2) โขลกน้ำพริกแกง โขลกสามเกลอ โขลกส่วนผสม
- 3) น้ำจิ้มสำเร็จรูป น้ำอจาด น้ำจิ้มไก่ และน้ำจิ้มอื่น ๆ
- 4) จับจีบผ้าโต๊ะแสดงผลงาน และใช้ผ้าจับจีบสำเร็จรูป



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

5) จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่จัดแสดงผลงานก่อนถึงเวลาการแข่งขัน

6) เตรียมวัสดุจัดแสดงที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.2.4 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.3 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

### 3.4 สิ่งสำหรับผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1.1 วัสดุที่ใช้ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

1) ล้าง ปอก แกะสลักผัก และผลไม้เพื่อตกแต่งได้เท่านั้น

2) เตรียมน้ำสติกอมาล้างหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส

3.4.1.2 ภาชนะใส่อาหารและอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงจัดเตรียมมาก่อนล่วงหน้าได้

3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัด

เตรียมมาเอง

3.4.1.4 ผ้าสำหรับจับจับโต๊ะแสดงผลงาน และอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงรวมถึงวัสดุสำหรับ  
ตกแต่งโต๊ะอาหาร

3.4.1.5 ตั้รับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK

ขนาดอักษรหัวข้อความ 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

3.4.1.6 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการ

แข่งขันประมาณ 15 นาที (เฉพาะในระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาคเท่านั้น)

3.4.1.7 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการ

ทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที

3.4.1.8 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสี และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

### 3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร  
และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร  
(ระดับชาติคณะกรรมการจัดการแข่งขันเตรียมโต๊ะแสดงผลงานขนาด กว้าง 60  
เซนติเมตร ยาว 150 เซนติเมตร สำหรับการแข่งขันตกแต่งโต๊ะอาหาร)

3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ  
อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้แจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วม  
การแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 15 วัน

## 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

3.5.1 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

3.5.1.1 การเตรียมงาน 15 คะแนน

- |                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| 1) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง | 10 คะแนน |
| 2) ปฏิบัติงานตามขั้นตอน                          | 5 คะแนน  |

3.5.1.2 กระบวนการ 25 คะแนน

- |                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| 1) ความเหมาะสมของรายการอาหาร                | 10 คะแนน |
| 2) ทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร           | 5 คะแนน  |
| 3) สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล และการปฏิบัติงาน | 5 คะแนน  |
| 4) ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด           | 5 คะแนน  |

3.5.1.3 ผลงาน 60 คะแนน

- |                                                      |          |
|------------------------------------------------------|----------|
| 1) รสชาติอาหาร                                       | 40 คะแนน |
| 2) ความคิดสร้างสรรค์                                 | 5 คะแนน  |
| 3) ความเหมาะสมของภาชนะที่ใช้ในการจัด                 | 5 คะแนน  |
| 4) ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร                         | 5 คะแนน  |
| 5) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที | 5 คะแนน  |
- (หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

### 3.5.2 ระดับชาติ

#### 3.5.2.1 การเตรียมงาน 15 คะแนน

- 1) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 10 คะแนน
- 2) ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

#### 3.5.2.2 กระบวนการ 25 คะแนน

- 1) ความเหมาะสมของรายการอาหาร 10 คะแนน
- 2) ทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร 5 คะแนน
- 3) สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล และการปฏิบัติงาน 5 คะแนน
- 4) ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน

#### 3.5.2.3 ผลงาน 60 คะแนน

- 1) รสชาติอาหาร 30 คะแนน
- 2) ความคิดสร้างสรรค์ 5 คะแนน
- 3) ความเหมาะสมของภาชนะที่ใช้ในการจัด 5 คะแนน
- 4) รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะแสดงผลงาน 10 คะแนน
- 5) ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร 5 คะแนน
- 6) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที แต่ไม่เกิน 5 นาที 5 คะแนน

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)

3.5.3 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.4 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย 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





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

### 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 โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 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



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2568

#### 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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน<br/>         ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร<br/>         สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร<br/>         ทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)<br/>         ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ ปีการศึกษา 2569</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา  
 สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตร  
 วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาเซฟอาหารไทย  
 หรือสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

## 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2 เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่  
 และการแต่งหน้าเค้ก ตามหลักการ
- 3.1.3 ผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก ควบคุมคุณภาพ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสี และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ ปีการศึกษา 2569

3.1.4 บริหารจัดการการปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงานอาชีพตามกระบวนการ  
และหลักโภชนาการ

3.1.5 ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/  
ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม

3.1.6 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ แก้ปัญหาในการทำงาน พัฒนานวัตกรรม และต่อยอด  
ทางธุรกิจ

### 3.2 งานที่กำหนด

3.2.1 การแข่งขันระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

3.2.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องออกแบบ แต่งหน้าเค้กแต่งงาน ด้วยบัตเตอร์ครีม สลายดอกไม้  
(Buttercream Flower) 3 ชั้น จำนวน 1 ชิ้นงาน

3.2.2 การแข่งขันระดับชาติ

3.2.1.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องออกแบบ แต่งหน้าเค้กแต่งงาน ด้วยบัตเตอร์ครีม สลายดอกไม้  
(Buttercream Flower) 5 ชั้น จำนวน 1 ชิ้นงาน

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

3.3.1 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

3.3.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องออกแบบ แต่งหน้าเค้กแต่งงาน ด้วยบัตเตอร์ครีม สลายดอกไม้  
(Buttercream Flower) 3 ชั้น จำนวน 1 ชิ้นงาน มีรายละเอียดดังนี้

- 1) ขนาดฐานเค้กเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 18 นิ้ว
- 2) ความสูงของเค้ก 3 ชั้น รวมวัสดุตกแต่ง ต้องไม่เกิน 1 เมตร

3.3.1.2 เวลาการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมง

- 1) ส่งตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน
- 2) เกินจากเวลาที่แข่งขัน หักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3) เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.1.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

- 1) ผสมสีบัตเตอร์ครีม และบรรจุครีมใส่ถุงบีบมาล่วงหน้า
- 2) หัวบีบดอกไม้สำเร็จรูป
- 3) ตู๊กตา หุ่นปั้นสำเร็จในการตกแต่งเค้ก
- 4) บีบดอกไม้เพื่อการตกแต่งมาล่วงหน้า
- 5) วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.1.2 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสี และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ ปีการศึกษา 2569

### 3.3.2 ระดับชาติ

3.3.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องออกแบบ แต่งหน้าเค้กแต่งงานด้วยบัตเตอร์ครีม ลายดอกไม้ (Buttercream Flower) 5 ชั้น จำนวน 1 ชิ้นงาน มีรายละเอียดดังนี้

- 1) ขนาดฐานเค้กเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 24 นิ้ว
- 2) ความสูงของเค้ก 5 ชั้น รวมวัสดุตกแต่ง ต้องไม่เกิน 1.5 เมตร

3.3.2.2 เวลาการแข่งขันทั้งหมด 4 ชั่วโมง

- 1) ส่งตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน (ไม่หักคะแนน)
- 2) เกินจากเวลาที่แข่งขัน หักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3) เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

3.3.2.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้า ดังนี้

- 1) ผสมสีบัตเตอร์ครีม และบรรจุครีมใส่ถุงบีบมาล่วงหน้า
- 2) หัวบีบดอกไม้สำเร็จรูป
- 3) ตู๊กตา หุ่นปั้นสำเร็จในการตกแต่งเค้ก
- 4) บีบดอกไม้เพื่อการตกแต่งมาล่วงหน้า
- 5) วัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.2.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.3 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

### 3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1.1 วัสดุที่ใช้ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

- 1) เตรียมโฟม สำหรับแทนตัวเนื้อเค้ก มาล่วงหน้าได้
- 2) เตรียมบัตเตอร์ครีม มาล่วงหน้าได้ (ไม่อนุญาตให้ผสมสี)
- 3) เตรียมสิ่งตกแต่ง เช่น ช็อกโกแลต น้ำตาลกัมเพสหรือฟองดอง เป็นต้น  
โดยผู้เข้าแข่งขันต้องมาประกอบในเวลาแข่งขัน (สามารถใช้ฟองดองสำเร็จรูปได้  
แต่ต้องปั้นในเวลาแข่งขันเท่านั้น)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ ปีการศึกษา 2569

4) เตรียมวัสดุตกแต่ง เช่น เม็ดมุกน้ำตาล ผงกากเพชร แผ่นทองคำเปลว เป็นต้น

3.4.1.2 เอกสารนำเสนอแนวคิดของผลงาน จัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4

ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK ขนาดอักษรหัวข้อความ 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16  
เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

3.4.1.3 เตรียมฐานรองเค้กตามขนาดและใช้วัสดุที่เหมาะสม

3.4.1.4 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ก่อนเวลาการแข่งขันประมาณ 15 นาที

3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีละ  
ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที

3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง)

3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร

และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ  
อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษา  
ที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

### 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (100 คะแนน)

3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 5 คะแนน

3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

3.5.2 กระบวนการ 25 คะแนน

3.5.2.1 ใช้เทคนิคต่าง ๆ ในการตกแต่งผลงานที่ติดกับเค้ก 10 คะแนน

3.5.2.2 มีสัญลักษณ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน 10 คะแนน

3.5.2.3 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลา 5 คะแนน





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ ปีการศึกษา 2569

### 3.5.3 ผลงาน 65 คะแนน

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| 3.5.3.1 ความสวยงาม                         | 20 คะแนน |
| 3.5.3.2 การเลือกใช้สี                      | 10 คะแนน |
| 3.5.3.3 ความสมบูรณ์โดดเด่นของชิ้นงาน       | 10 คะแนน |
| 3.5.3.4 การสื่อความหมายในการตกแต่งหน้าเค้ก | 10 คะแนน |
| 3.5.3.5 ความคิดสร้างสรรค์                  | 10 คะแนน |
| 3.5.3.6 การนำเสนอผลงาน ไม่เกิน 5 นาที      | 5 คะแนน  |

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย 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 ประธานกรรมการบริหารองค์การ  
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน  
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการแต่งหน้าเค้กแต่งงาน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค ระดับชาติ ปีการศึกษา 2569

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน</p> <p>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร</p> <p>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>ทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่</p> <p>ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)</p> <p>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบและบริการอาหารสู่การปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาทั้งในและนอกห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาเซฟอาหารไทย หรือสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

## 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2 การวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ
- 3.1.3 การบริหารจัดการการปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงานอาชีพตามกระบวนการ และหลักโภชนาการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570

- 3.1.4 ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม
- 3.1.5 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ
- 3.1.6 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ แก้ปัญหาในการทำงาน พัฒนานวัตกรรมและต่อยอดทางธุรกิจ

### 3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค  
ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารไทยพืชน 4 รายการ จำนวน 2 ชุด ประกอบด้วย
- 3.2.1.1 อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers)
- 3.2.1.2 อาหารประเภทซूप (Soups)
- 3.2.1.3 อาหารจานหลัก (Main Course)
- 3.2.1.4 อาหารจานหวาน (Desserts)
- 3.2.2 ระดับชาติ  
ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารไทยร่วมสมัย (อาหารไทยโมเดิร์น) 4 รายการ จำนวน 2 ชุด ประกอบด้วย
- 3.2.2.1 อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers)
- 3.2.2.2 อาหารประเภทซूप (Soups)
- 3.2.2.3 อาหารจานหลัก (Main Course)
- 3.2.2.4 อาหารจานหวาน (Desserts)

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหาร 4 รายการ จำนวน 2 ชุด
- 3.3.1.1 สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม
- 3.3.1.2 สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด
- 3.3.2 เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 3 ชั่วโมง (เงื่อนไข)
- 3.3.2.1 ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนน (ไม่หักคะแนน)
- 3.3.2.2 เกินจากเวลาที่แข่งขันหัก คะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3.3.2.3 เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพระยะสั้น และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570

3.3.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้าได้ดังนี้

3.3.3.1 ไม่อนุญาตให้หั่น สับ ซอย มาล่วงหน้า

3.3.3.2 ไม่อนุญาตให้เตรียมวัสดุในการตกแต่งจานอาหารมาล่วงหน้า เช่น แป้งปะการัง  
ซ็อกโกแลตตกแต่ง ซอสสำเร็จรูป เป็นต้น

3.3.3.3 ไม่อนุญาตให้เตรียมเคี้ยวซอส ผงซอส ผงชูรสสำเร็จรูปมาใช้ในการแข่งขัน

3.3.3.4 ไม่อนุญาตให้ตัดแต่งเนื้อสัตว์พร้อมประกอบอาหาร (สามารถเตรียมเนื้อสัตว์  
เฉพาะส่วนมาได้)

3.3.3.5 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมวัสดุจัดแสดงที่มีฉากหลัง  
(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน  
5 คะแนน)

3.3.4 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.4 สิ่งให้ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1.1 วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขัน

อนุญาต

1) ใหลาง ปอก ทำความสะอาด แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งจานมาล่วงหน้า  
ได้เท่านั้น

2) น้ำสต็อกให้เตรียมมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส

3.4.1.2 ภาชนะจานอาหารสำหรับจัดเสิร์ฟ ตามรายการอาหาร

3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

3.4.1.4 ตั๋วรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK

ขนาดอักษรหัวข้อความ 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน  
ประมาณ 15 นาที

3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการทีมละ  
ไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที

3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570

3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร  
และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ  
อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษา  
ที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน 100 คะแนน

3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 5 คะแนน

3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

3.5.2 กระบวนการ 30 คะแนน

3.5.2.1 ทักษะการประกอบอาหาร และปฏิบัติงานถูกต้องตามขั้นตอน 10 คะแนน

3.5.2.2 เทคนิคในการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.3 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลและการปฏิบัติงาน 5 คะแนน

3.5.2.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน

3.5.3 ผลงาน 60 คะแนน

3.5.3.1 รสชาติและคุณลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร 40 คะแนน

3.5.3.2 ความสวยงามของการจัดตกแต่งอาหาร 10 คะแนน

3.5.3.3 ความคิดสร้างสรรค์ 5 คะแนน

3.5.3.4 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที 5 คะแนน

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.6 ให้ประกาศผลการแข่งขันโดยเปิดเผยและแสดงให้สาธารณชนทราบ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570

### 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

### 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 โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง
- 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



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการออกแบบและประกอบอาหารไทยสมัยใหม่  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2570

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน<br/>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร<br/>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร<br/>ทักษะการประกอบขนมไทยในงานมงคล ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)<br/>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2571</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหาร ประเภทขนมไทยในงานมงคล ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

### 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

#### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา  
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตร  
วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

#### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาเซฟอาหารไทย  
หรือสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 4 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยินดีหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

#### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2 การวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ
- 3.1.3 การบริหารจัดการการปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงานอาชีพตามกระบวนการ  
และหลักโภชนาการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบขนมไทยในงานมงคล ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2571

- 3.1.4 ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม
- 3.1.5 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ
- 3.1.6 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ แก้ปัญหาในการทำงาน พัฒนานวัตกรรมและต่อยอดทางธุรกิจ

### 3.2 งานที่กำหนด

#### 3.2.1 การแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค

3.2.1.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบและจัดตกแต่งขนมไทย ประเภทขนมไทยในงานมงคล จำนวน 5 รายการ ประกอบด้วย

- 1) ขนมทองหยิบ
- 2) ขนมทองหยอด
- 3) ขนมฝอยทอง
- 4) ขนมเม็ดขนุน
- 5) ขนมทองเอก

#### 3.2.2 การแข่งขัน ระดับ ชาติ

3.2.2.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบและจัดตกแต่งขนมไทย ประเภทขนมไทยในงานมงคล จำนวน 9 รายการ ประกอบด้วย

- 1) ขนมทองหยิบ
- 2) ขนมทองหยอด
- 3) ขนมฝอยทอง
- 4) ขนมเม็ดขนุน
- 5) ขนมทองเอก
- 6) ขนมเส้นห่อจันทน์
- 7) ขนมดาราทอง
- 8) ขนมชั้น
- 9) ขนมถ้วยฟู



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบขนมไทยในงานมงคล ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2571

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบและจัดตกแต่งขนมไทย ประเภทขนมไทยในงานมงคล  
จำนวน 2 สำหรับ สำหรับรับประทาน 2 คน
- 3.3.1.1 สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม
- 3.3.1.2 สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด
- 3.3.2 เวลาการแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค จำนวน 4 ชั่วโมง และระดับชาติ  
จำนวน 5 ชั่วโมง (เงื่อนไข)
- 3.3.2.1 ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)
- 3.3.2.2 เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3.3.2.3 เกินจากเวลาที่ 10 ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน
- 3.3.3 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้าดังนี้
- 3.3.3.1 ไม่อนุญาตให้กวนถั่วเม็ดขนุนมาล่วงหน้า
- 3.3.3.2 ไม่อนุญาตให้ใช้แป้งผสมสำเร็จรูป เช่น แป้งทองหยอด แป้งขนมชั้น  
แป้งขนมถ้วยฟู เป็นต้น
- 3.3.3.3 ไม่อนุญาตให้ผสมแป้งมาในภาชนะเดียวกัน ให้มาผสมในเวลาแข่งขันเท่านั้น
- 3.3.3.4 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมวัสดุจัดแสดงที่มีฉากหลัง  
(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)
- 3.3.4 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

### 3.4 สิ่งที่ยื่นเข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม
- 3.4.1.1 วัสดุที่ใช้ในการแข่งขัน
- อนุญาตให้
- 1) แห้วและนึ่งถั่วสำหรับกวนขนมมาได้
  - 2) เคี้ยวน้ำเชื่อมมาล่วงหน้าได้
  - 3) กวาดเมล็ดแตงโมและฐานแป้งของขนมดาราทองมาล่วงหน้าได้
  - 4) ล้าง ทำความสะอาดวัตถุดิบมาล่วงหน้าได้
  - 5) เตรียมสีผสมอาหารจากธรรมชาติ เช่น น้ำอัญชัน น้ำใบเตย เป็นต้น



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบขนมไทยในงานมงคล ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2571

- 3.4.1.2 ภาชนะใส่ขนมไทย และภาชนะการจัดสำหรับ จัดเตรียมมาก่อนล่วงหน้าได้
- 3.4.1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง
- 3.4.1.4 ตำรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK ขนาดอักษร หัวข้อขนาด 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด
- 3.4.1.5 อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ที่จัดแสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขันประมาณ 15 นาที
- 3.4.1.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการ ทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที
- 3.4.1.7 ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)
- 3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม
- 3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร
- 3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์
- 3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น
- 3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีมละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น
- 3.4.5 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษา ที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

### 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (100 คะแนน)

- 3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน
- 3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 5 คะแนน
- 3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน
- 3.5.2 กระบวนการ 20 คะแนน
- 3.5.2.1 ทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร 10 คะแนน
- 3.5.2.2 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล และการปฏิบัติงาน 5 คะแนน
- 3.5.2.3 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบขนมไทยในงานมงคล ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2571

### 3.5.3 ผลงาน 70 คะแนน

- |                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------|----------|
| 3.5.3.1 ความกลมกล่อมของรสชาติ กลิ่น                       | 45 คะแนน |
| 3.5.3.2 คุณลักษณะและเนื้อสัมผัส                           | 10 คะแนน |
| 3.5.3.3 รูปลักษณ์และความสวยงาม                            | 5 คะแนน  |
| 3.5.3.4 ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร                         | 5 คะแนน  |
| 3.5.3.5 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที | 5 คะแนน  |

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคต  
แห่งประเทศไทย 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 ประธานกรรมการบริหารองค์การนัก  
วิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.3 ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน  
และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

3.7.4 กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนคณะกรรมการดำเนินงาน เกิน 15 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจ  
ของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบขนมไทยในงานมงคล ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2571

#### 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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสี และทักษะพื้นฐาน</p> <p>ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร</p> <p>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>ทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p> <p>ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)</p> <p>ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ ให้แก่ผู้เรียน
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าแข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 2.1.1 เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์กรนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2.1.2 เป็นผู้เรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ยกเว้น ผู้เรียนระบบทวิศึกษา และผู้เรียนโครงการพิเศษ
- 2.1.3 ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 2.1.4 ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 2.1.5 ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 ระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 2.2.1 ผู้เข้าแข่งขันกำลังศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาเซฟอาหารไทย หรือสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน สำรอง 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบเชฟ (Chef) ให้ถูกต้อง
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

## 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

### 3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 3.1.1 เลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2 การวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ
- 3.1.3 การบริหารจัดการการปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงานอาชีพตามกระบวนการ และหลักโภชนาการ



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศาสตร์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

- 3.1.4 ปฏิบัติงานอาชีพอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม
- 3.1.5 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ
- 3.1.6 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ แก้ปัญหาในการทำงาน พัฒนานวัตกรรมและต่อยอดทางธุรกิจ

### 3.2 งานที่กำหนด

- 3.2.1 การแข่งขัน ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค  
ผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบ ออกแบบตกแต่งเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ ดังนี้
- 3.2.1.1 เบเกอรี่ประเภท ชูครีม (Choux Cream)
- 3.2.1.2 เบเกอรี่ประเภท เค้กสปันจ์ (Sponge Cake)
- 3.2.1.3 เบเกอรี่ประเภท บราวนี่ (Brownies)
- 3.2.2 การแข่งขัน ระดับ ชาติ  
ผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบ ออกแบบตกแต่งเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ ดังนี้
- 3.2.2.1 เบเกอรี่ประเภท พายร่วนไส้คาว (Pie Crust)
- 3.2.2.2 เบเกอรี่ประเภท เค้กโรล (Roll Cake)
- 3.2.2.3 เบเกอรี่ประเภท มาการอง (Macarons)

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 3.3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบ และออกแบบตกแต่งเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ จำนวน 2 ชุด  
สำหรับรับประทาน 1 คน โดยจัดตกแต่งและจัดวางบนจาน
- 3.3.1.1 สำหรับจัดแสดงผลงาน 1 ชุด โดยจัดแสดงผลงานตามความเหมาะสม
- 3.3.1.2 สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด
- 3.3.2 เวลาการแข่งขัน จำนวน 3 ชั่วโมง ในการแข่งขันระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค  
และจำนวน 4 ชั่วโมง ในการแข่งขันระดับชาติ
- 3.3.2.1 ส่งตามเวลาที่กำหนดได้ 5 คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)
- 3.3.2.2 เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ 0.5 คะแนน ให้ทำเกินได้ 10 นาที
- 3.3.2.3 เกินจากนาทีที่ 10 ให้ทำจนเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาสี และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.3.3 ไม่อนุญาตผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาล่วงหน้าดังนี้

3.3.3.1 ไม่อนุญาตให้หั่น สับ ซอย มาล่วงหน้า

3.3.3.2 ไม่อนุญาตให้ใช้แป้งสำเร็จรูป หรือ ผงครีม ผงไส้สำเร็จรูป

3.3.3.3 ไม่อนุญาตให้เตรียมซอสสำเร็จ และไส้ขนม มาล่วงหน้า

3.3.3.4 ไม่อนุญาตให้เตรียมส่วนประกอบที่รับประทานคู่กับเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์  
ขนมอบมาล่วงหน้า เช่น ครีมเบิ้ล เนื้อเค้กกำมะหยี่ เมอแรงค์ วิปป์ครีมสำเร็จ เป็นต้น

3.3.3.5 ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมวัสดุจัดแสดงผลงานที่มีฉากหลัง

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อ 3.3.3 จะตัดคะแนนในขั้นตอนการเตรียมงาน 5 คะแนน)

3.3.4 ระเบียบและรายละเอียดในการจัดการแข่งขัน ให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันแต่ละระดับ  
ที่รับผิดชอบ เป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน  
ไม่น้อยกว่า 15 วัน

#### 3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

3.4.1.1 วัสดุที่ใช้ในการแข่งขัน

อนุญาตให้

1) ล้าง ปอก ผลไม้เพื่อตกแต่งได้เท่านั้น

2) วัสดุตกแต่งอาหารให้เตรียมมาล่วงหน้าได้ เช่น ผลไม้สด เม็ดน้ำตาล  
ดอกไม้ทานได้ เป็นต้น

3) ภาชนะใส่อาหารจัดเตรียมมาก่อนล่วงหน้าได้

4) เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัด  
เตรียมมาเอง

5) ดำรับอาหารจัดพิมพ์ใส่กระดาษขาวขนาด A4 ตัวพิมพ์ TH SarabunPSK  
ขนาดอักษรหัวข้อความ 18 และเนื้อหาขนาดอักษร 16 เท่านั้น จำนวน 7 ชุด

6) อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ก่อนเวลาการแข่งขันประมาณ 15 นาที

7) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษต่อคณะกรรมการ  
ทีมละไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที

8) ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.4.2 คณะกรรมการจัดการแข่งขันต้องเตรียม

3.4.2.1 โต๊ะปฏิบัติงานอาหาร จำนวน 2 ตัว ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร ยาว 1.50 เมตร  
และพื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขัน ขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 0.75 เมตร

3.4.2.2 ถังขยะ และพื้นที่สำหรับเก็บล้างอุปกรณ์

3.4.3 การจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ให้อยู่ในพื้นที่กำหนดให้เท่านั้น

3.4.4 เตาหุงต้มเตรียมได้ทีละไม่เกิน 3 หัวเตา หากต้องการวางเตาบนโต๊ะปฏิบัติงานต้องมีวัสดุ  
อุปกรณ์ป้องกันความร้อน และการวางเตาหุงต้มต้องวางในพื้นที่การแข่งขันเท่านั้น

3.4.5 เตาอบที่ใช้ในการแข่งขันต้องมีกำลังไฟไม่เกิน 2000 วัตต์จำนวน 1 เครื่อง

3.4.6 คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันที่รับผิดชอบเป็นผู้กำหนดและแจ้งให้สถานศึกษา  
ที่เข้าร่วมการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 15 วัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (100 คะแนน)

3.5.1 การเตรียมงาน 10 คะแนน

3.5.1.1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง 5 คะแนน

3.5.1.2 ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 5 คะแนน

3.5.2 กระบวนการ 30 คะแนน

3.5.2.1 ทักษะประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.2 เทคนิคในการประกอบอาหาร 10 คะแนน

3.5.2.3 สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล และการปฏิบัติงาน 5 คะแนน

3.5.2.4 ปฏิบัติงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด 5 คะแนน

3.5.3 ผลงาน 60 คะแนน

3.5.3.1 รสชาติอาหาร และคุณลักษณะของอาหาร 30 คะแนน

3.5.3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบจัดตกแต่ง 10 คะแนน

3.5.3.3 ความเหมาะสมของภาชนะที่ใช้ในการจัด 5 คะแนน

3.5.3.4 ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร 5 คะแนน

3.5.3.5 การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที 5 คะแนน

(หมายเหตุ กรณีการนำเสนอไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนดให้ตัด 1 คะแนนต่อนาที)

3.5.3.6 ความถูกต้องของคำรับอาหาร 5 คะแนน

3.5.4 กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ กติกา และรายละเอียดการแข่งขัน คณะกรรมการตัดสิน  
จะไม่พิจารณาผลคะแนนและจัดลำดับหรือพิจารณาโทษตามข้อกำหนดของเกณฑ์ กติกา





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะวิชาชีพพระยาศน์ และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2572

3.5.5 ผลการตัดสินต้องผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย แต่ละระดับ

3.5.6 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

### 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 โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพเสนอรายชื่อคณะกรรมการในภาค จำนวน 11 คน  
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้แต่งตั้ง

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 ทักษะวิชาชีพพระยศสั้น และทักษะพื้นฐาน  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
ทักษะการประกอบเบเกอรี่และผลิตภัณฑ์ขนมอบ  
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
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<br>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