

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

รับที่..... 2739

วันที่..... 15 พฤศจิกายน 2567

เวลา..... 10.50 น.



ที่ ศธ ๐๖๒๓.๐๔/ว ๙๓๖

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

ถนนจรดวิถีถ่อง อำเภอเมือง

จังหวัดสุโขทัย ๖๔๐๐๐

๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง แจ้งเกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริกลงเรือ-หมูหวาน-ไข่วงเดือน)

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

- |                  |  |              |
|------------------|--|--------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย | ๑. เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว | จำนวน ๑ ชุด  |
|                  | ๒. สิ่งให้ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม                   | จำนวน ๑ ชุด  |
|                  | ๓. กำหนดการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว        | จำนวน ๑ ฉบับ |
|                  | ๔. กำหนดการเข้าร่วมประชุมออนไลน์                     | จำนวน ๑ ฉบับ |

ตามที่ วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัยได้รับมอบหมายให้เป็นเจ้าภาพร่วมกับวิทยาลัยสารพัดช่างน่าน ในการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริก ลงเรือ-หมูหวาน-ไข่วงเดือน) ในงานการประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.) ระดับภาค ภาคเหนือ ครั้งที่ ๓๖ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ ระหว่างวันที่ ๙-๑๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ จังหวัดลำพูน นั้น

เพื่อให้การรับทราบเกณฑ์ กติกา การแข่งขันเป็นไปทิศทางเดียวกัน วิทยาลัยฯ จึงขอ แจ้งเกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริก ลงเรือ-หมูหวาน-ไข่วงเดือน) และพร้อมกันนี้ จึงขอเชิญผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมการประชุมออนไลน์ Google meet ในวันอังคารที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๔.๐๐ น. ทั้งนี้ เพื่อสร้างความเข้าใจในการ ปฏิบัติและการเตรียมความพร้อมในการแข่งขันฯ โดยมีกำหนดการเข้าร่วมประชุมออนไลน์ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย วช.สุโขทัย แจ้งเกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริก ลงเรือ-หมูหวาน-ไข่วงเดือน) มาเพื่อ / เพื่อโปรดทราบ / เพื่อโปรดพิจารณา รongฯ ผว., หน.แผนกอาหารฯ / เห็นควรแจ้ง/มอบ.....

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ  
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป  
15 พ.ย. 67

(นายไชยา ประพันธ์ศิริ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

เรียน ผู้อำนวยการ

เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควรแจ้ง.....

เห็นควรมอบ.....

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)  
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

ทราบ.....

แจ้ง.....

มอบ.....

นายวิชชุดา สัจจินดา

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

ฝ่ายวิชาการ

โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๑-๓๓๔๑, โทรสาร ๐-๕๕๖๑-๒๙๔๑

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : AMS e-office

www.sukhothai-pc.ac.th, E-mail: saraban@sukhothai-pc.ac.th

“เรียนดี มีความสุข”

18 Nov 67

รายชื่อผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่าง (รายชื่อดังแนบ)




๑. ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่
๒. ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างน่าน
๓. ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์
๔. ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่
๕. ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
๖. วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย



สิ่งที่ต้องเตรียมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู-หมูหวาน-ไข่ขี้เฒ่า)  
ระดับภาคเหนือ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำพูน ครั้งที่ ๓๖ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗  
ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๐ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน  
ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ร่วมกับ วิทยาลัยสารพัดช่างน่าน

\*\*\*\*\*

สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

ลำดับ	รายการ	จำนวน/ทีม
๑.	เตาแก๊ส แบบ ๒ หัวเตา 	๑ เตา
๒.	ถังแก๊ส ขนาด ๑๕ กก. หรือ ตามความเหมาะสม 	๑ ถัง
๓.	ปลั๊กพวง (กรณีมีเครื่องมือที่ใช้ไฟฟ้า) 	๑ ชุด
๔.	ชุด จาน ช้อนชิม (สำหรับคณะกรรมการตัดสิน)	๕ ชุด
๕.	อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้	ตามความเหมาะสม
๖.	วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน	ตามความเหมาะสม
๗.	ข้าวสารชนิดใดก็ได้ตามต้องการ	น้ำหนัก ๑ กิโลกรัม
๘.	เนื้อสัตว์ที่ใช้	ไม่เกิน ๑ กิโลกรัม



สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันเตรียมให้กับทีมเข้าร่วมจัดการแข่งขันฯ  
การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริกลงเรือ-หมูหวาน-ไข่วงเดือน)  
ระดับภาคเหนือ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำพูน ครั้งที่ ๓๖ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗  
ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๐ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน  
ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ร่วมกับ วิทยาลัยสารพัดช่างน่าน  
\*\*\*\*\*

สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันเตรียมให้กับทีมเข้าร่วมจัดการแข่งขันฯ

ลำดับ	รายการ	จำนวน/ทีม
๑.	โต๊ะปฏิบัติงาน ขนาด ๖๐ x ๖๐ x ๑๘๐ (รูปแบบการวางเป็นตัว L )	๒ ตัว ต่อ ๑ ทีม
๒.	ฉากกั้นหน้าโต๊ะ ขนาด ๒.๔๐ x ๑.๒๐	๑ ฉาก ต่อ ๑ ทีม
๓.	จุดก๊อมน้ำ	ทีมละ ๑ จุด
๔.	ถังขยะพร้อม ถูขยะ	ทีมละ ๑ ชุด
๕.	จุดเสียบปลั๊กไฟ	ทีมละ ๑ จุด
๖.	ป้ายชื่อวิทยาลัย และหมายเลขติดหน้าโต๊ะ	ทีมละ ๑ ชุด
๗.	โต๊ะแสดงผลงาน ขนาด ๑.๘๐ x ๗๕ x ๗๕ ซม. (พื้นที่ในการแสดงผลงาน ขนาด ๗๕ x ๗๕ ซม.)	๔ ตัว



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทวิสามันท์ขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษา หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการจัดการแข่งขัน
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันในรุ่นปัจจุบัน และผ่านการฝึกอบรมกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
- 2) ผู้แข่งขันทีมละ 2 คน ครูผู้ควบคุมการแข่งขัน 1 คน (นักศึกษาสำรอง 1 คน)
- 3) ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบชุดปฏิบัติการอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะอนามัย  
หมายเหตุ ห้ามบุคคลในสถานประกอบการที่ประกอบอาชีพ เข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุน - กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ



*Signature*



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

### 3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียวประเภทข้าวคลุกน้ำพริกขิงเผือก - หมูหวาน - ไชวงเดือน เครื่องเคียงต่าง ๆ (กรณีผู้เข้าแข่งขันเป็นมุสลิม ให้ทำข้าวคลุกน้ำพริกขิงเผือก - ไก่หวาน)
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมีตำรับสูตรมาตรฐาน ส่งคณะกรรมการ ทีมละ 5 ชุด และการคิดคำนวณต้นทุน - กำไร เพื่อการจัดจำหน่าย
- 3) ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด ดังนี้
  - 3.1 การจัดแสดงผลงาน สามารถออกแบบ และจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม จำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน)
  - 3.2 ส่งให้กรรมการชิม จำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน) พร้อมจัดอุปกรณ์การชิมสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน 5 คน และพร้อมนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน (

- 1) เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
- 2) การเตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม สามารถชั่ง ตวงโดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3) ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 4) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบ และจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 5) การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหารต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 6) สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสม

### 3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ทั้งหมดยกเว้นแก๊ส โตะปฏิบัติการอาหาร โตะจัดแสดงผลงาน และปลั๊กไฟ
- 2) วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3) ข้าวสารชนิดใดก็ได้ตามต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 4) เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม



Signature



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว หลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
<b>1. การเตรียมความพร้อม และการใช้เครื่องมือ</b>	<b>(20)</b>		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน เพียงพอ และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 จัดวางอุปกรณ์ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.4 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน เหมาะสม (ผ้ากันเปื้อน หมวก ช้อนชิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์)	5		
<b>2. กระบวนการ (ปฏิบัติงาน)</b>	<b>(20)</b>		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บมือ การใช้ช้อนชิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	5		
2.3 การเก็บทำความสะอาดก่อน และหลังปฏิบัติงาน (โต๊ะปฏิบัติงาน และบริเวณโดยรอบ)	5		
2.4 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
<b>3. ผลงานสำเร็จ</b>	<b>(60)</b>		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีส่น)	20		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของอาหารในการจัดเสิร์ฟ (สัดส่วน)	10		
3.4 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการจัดแสดงผลงาน	10		
<b>รวม</b>	<b>100</b>		



Signature

### 3.5 เกณฑ์การตัดสิน หรือเกณฑ์การให้คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

### 3.6 คณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหาคณะกรรมการตัดสิน ซึ่งไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการแข่งขันครั้งนี้ โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านการประกอบอาหาร หรือหน่วยงานภายนอกตามที่คณะกรรมการดำเนินการแข่งขัน พิจารณาตามความเหมาะสม
- 2) จำนวนกรรมการตัดสิน 3 หรือ 5 คน แต่ไม่เกิน 7 คน โดยเลือกกรรมการ 1 คน เป็นประธานกรรมการตัดสินและเป็นผู้ชี้ขาดผลการตัดสิน
- 3) การให้คะแนนแต่ละหัวข้อจะหาค่าเฉลี่ยของกรรมการทั้งหมด
- 4) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนาม
- 5) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 6) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค เสนอแต่งตั้งอนุกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานอาชีวศึกษาภาค ลงนามแต่งตั้ง

### 3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานอาชีวศึกษาภาคพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน





และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการ  
การอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง

- 4) ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน เพื่อมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบ
- 5) จัดการประชุมคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขัน เกณฑ์การตัดสินก่อนเริ่มทำ  
การแข่งขัน และแจ้งคณะกรรมการตัดสินให้ข้อเสนอแนะกับผู้เข้าแข่งขัน
- 6) จัดการประชุมร่วมกับครูผู้ควบคุมทีม ผู้เข้าร่วมแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมในการแข่งขันก่อน  
เริ่มการแข่งขัน 1 วัน

#### 4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 1) คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 2) คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 3) คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง



#### เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

#### 5. การจัดอันดับรางวัล

- 1) ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 6) รางวัลชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญ  
ทองแดงขึ้นไป

#### 6. รางวัลที่ได้รับ

- 1) ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร



*Signature*

6) รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



Signature

QR CODE ประชุมผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว

วันอังคารที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๔.๐๐ น.





กำหนดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน

ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ช่าวคณุกณ์พริกलगเรือ-หมุหวน-ไช่วงเตือน)

ระดับภาคเหนือ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำพูน ครั้งที่ ๓๖ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗

ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน

ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ร่วมกับ วิทยาลัยสารพัดช่างน่าน

\*\*\*\*\*

ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ช่าวคณุกณ์พริกलगเรือ-หมุหวน-ไช่วงเตือน)

วัน/เดือน/ปี	ลงทะเบียน/รายงานตัว	เวลาแข่งขัน	ชื่อทักษะ	หมายเหตุ(สถานที่แข่ง)
วันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๗	๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	ประชุมกรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยะสัน และประชุมครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยะสัน	} ณ ห้องประชุม อาคารศูนย์วิทยบริการ	
วันที่ ๑๐ ธันวาคม ๒๕๖๗	๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	ลงทะเบียน/รายงานตัว พิธีเปิดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยะสัน ทุกประเภท		
	๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ช่าวคณุกณ์พริกलगเรือ-หมุหวน-ไช่วงเตือน)		
	๑๕.๐๐ น.	ประกาศผลผลการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยะสัน/มอบใบประกาศนียบัตร - การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว		

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้ประสานงาน

การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว

- นางสาวจุฑามาศ ใจใจ
- นายสิปปวิชัย บุญมาศ

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย  
ครู วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

เบอร์โทร ๐๘๓-๑๖๗-๐๗๐๐ (ฝ่ายคณะกรรมการจัดการแข่งขันฯ)  
เบอร์โทร ๐๘๔-๙๙๒-๙๐๐๗ (ฝ่ายคณะกรรมการจัดการแข่งขันฯ)



### กำหนดการ

#### การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน

ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู-หมูหวาน-ไข่ขี้เด้ง)

ระดับภาคเหนือ สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดลำพูน ครั้งที่ ๓๖ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗

ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๐ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน

ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ร่วมกับ วิทยาลัยสารพัดช่างน่าน

\*\*\*\*\*

#### วันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๗

- ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. ประชุมคณะกรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพพระยะสัน
- ๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. ประชุมครูผู้ควบคุม และลงทะเบียนรายงานตัวผู้เข้าแข่งขัน  
ณ อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง

#### วันที่ ๑๐ ธันวาคม ๒๕๖๗

- ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ผู้เข้าแข่งขันลงทะเบียน และจัดเตรียมสถานที่/วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขัน
- ๐๘.๓๐ - ๐๘.๔๐ น. ประชุมคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน
- ๐๘.๔๐ - ๐๙.๐๐ น. คณะกรรมการตัดสินชี้แจงรายละเอียดการแข่งขันให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ
- ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. พิธีเปิด ณ อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง
- ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น. ดำเนินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว  
(ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู-หมูหวาน-ไข่ขี้เด้ง) หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ณ อาคารอเนกประสงค์ วิทยาลัยการอาชีพบ้านโฮ้ง
- ๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมนำเสนอผลงาน
- ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. คณะกรรมการดำเนินการตัดสินและสรุปคะแนน
- ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ประกาศผลการแข่งขันและมอบรางวัล

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม