



ที่ ศธ ๐๖๔๔.๐๓/ จ ๐๕๑

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง  
รับที่..... 325  
วันที่..... 4 กุมภาพันธ์ 2568  
เวลา..... 12.45 น.

วิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่  
๕๐ ถ.วิษระ ต.กระบี่ใหญ่  
อ.เมืองกระบี่ จ.กระบี่  
๘๑๐๐๐

๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง แจ้งกำหนดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. กำหนดการแข่งขัน	จำนวน	๑	ฉบับ
	๒. รายละเอียดและเกณฑ์การแข่งขันหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นฯ	จำนวน	๑	ชุด

ตามหนังสือที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เห็นชอบให้สำนักงานอาชีวศึกษาภาคใต้จัดงานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท) ระดับชาติ ครั้งที่ ๓๓ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ ระหว่างวันที่ ๑๐-๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ณ วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง จังหวัดตรัง โดยมอบหมายให้วิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่และวิทยาลัยการอาชีพชุมพร เป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู-หมูหวาน - ไช้วงเดือน) หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ความละเอียดทราบแล้วนั้น

ในการนี้ วิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่ ขอแจ้งกำหนดการแข่งขันทักษะการประกอบอาหาร จานเดียว (ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู - หมูหวาน - ไช้วงเดือน) มาพร้อมหนังสือฉบับนี้ และให้สถานศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันทักษะดังกล่าว นำใบสมัครฉบับจริงมาในวันรายงานตัวด้วย ทั้งนี้ วิทยาลัยฯ ได้มอบหมายให้ นางสาวเยาวรัตน์ โกรพบุรี หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๖-๑๐๗-๔๐๓๑ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย วช.กระบี่ แจ้งกำหนดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ  
เพื่อโปรดพิจารณา รองฯ ผว., ครูประสิทธิ์  
/ เห็นควรแจ้ง/M/M/.....

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ  
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป  
4 ก.พ. 68

เรียน ผู้อำนวยการ

เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควรแจ้ง.....

เห็นควรมอบ.....

ขอแสดงความนับถือ

(นายพรชัย อองหาญ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)

ฝ่ายวิชาการ

งานพัฒนาหลักสูตรฯ

โทร. ๐๗๕ - ๖๑๓๑๕๐

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ๐๓

E-mail : [Krabio๓@vae.go.th](mailto:Krabio๓@vae.go.th)

[www.kbptc.ac.th](http://www.kbptc.ac.th)

ทราบ.....

แจ้ง.....

มอบ.....

(นายวิษุติ ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

“เรียนดี มีความสุข”

กำหนดการจัดการแข่งขัน  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่และวิทยาลัยการอาชีพชุมพร  
งานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.) ระดับชาติ  
ครั้งที่ ๓๓ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗  
ระหว่างวันที่ ๑๐-๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘  
ณ วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง จังหวัดตรัง

ว/ด/ป	เวลา	กิจกรรม	สถานที่
๑๐ ก.พ.๖๘	๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น.	ลงทะเบียน/รายงานตัว (ส่งใบสมัครตัวจริง)	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๑๔.๐๐-๑๕.๐๐ น.	ประชุมคณะกรรมการตัดสิน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	ประชุมผู้เข้าร่วมการแข่งขัน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๑๖.๐๐-๑๗.๐๐ น.	ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมสถานที่	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
๑๑ ก.พ.๖๘	๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดการแข่งขัน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	ดำเนินการแข่งขัน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น.	นำเสนอผลงาน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๑๔.๐๐-๑๕.๐๐ น.	สรุปคะแนนผลการแข่งขัน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง
	๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	ประกาศผล และพิธีปิดการแข่งขัน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง

(นางสาวเยาวรัตน์ โกรพบุรี)  
ผู้รับผิดชอบ



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

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทวิสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย 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) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารงานเดี่ยว การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารงานเดี่ยว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารงานเดี่ยวตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุน - กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ



*[Handwritten signature]*



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

### 3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียวประเภทข้าวคลุกน้ำพริกขิงเรือ - หมูหวาน - ไชวงเดือน เครื่องเคียงต่าง ๆ (กรณีผู้เข้าแข่งขันเป็นมุสลิม ให้ทำข้าวคลุกน้ำพริกขิงเรือ - 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 เครื่องใช้ทั้งหมดยกเว้นถังแก๊ส โต๊ะปฏิบัติการอาหาร โต๊ะจัดแสดงผลงาน และปลั๊กไฟ
- 2) วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3) ข้าวสารชนิดใดก็ได้ตามต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 4) เนื้อสัตว์ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม



*Signature*



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

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1. การเตรียมความพร้อม และ การใช้เครื่องมือ	(20)		
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		
2. กระบวนการ (ปฏิบัติงาน)	(20)		
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		
3. ผลงานสำเร็จ	(60)		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีกลิ่น)	20		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของอาหารในการจัดเสิร์ฟ (สัดส่วน)	10		
3.4 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการจัดแสดงผลงาน	10		
รวม	100		



Signature

### 3.5 เกณฑ์การตัดสิน หรือเกณฑ์การให้คะแนน



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น  
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



*Signature*

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



*[Handwritten signature]*

6) รางวัลชมเชย

ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



*Signature*