



เกณฑ์การแข่งขันงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน

ครั้งที่ ๗๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

กิจกรรมงานอาชีพ

Soft Power สาขาอาหาร/สาขาออกแบบ/สาขาศิลปะ

รายการแข่งขัน	เขตพื้นที่ / ระดับชั้น					ประเภท	หมายเหตุ	
	สพป.			สพม.				
	ป. ๑ - ๓	ป. ๔ - ๖	ม. ๑ - ๓	ม. ๑ - ๓	ม. ๔ - ๖			
๑. การแข่งขันประดิษฐ์ของใช้จากวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่น		✓	✓	✓	✓	ทีม ๓ คน	เวลา ๔ ชั่วโมง	
๒. การแข่งขันจักสานไม้ไผ่		✓	✓	✓	✓	ทีมละ ๓ คน	เวลา ๓ ชั่วโมง	
๓. การแข่งขันประดิษฐ์ดอกไม้ใบตอง		✓	✓	✓	✓	ทีมละ ไม่เกิน ๖ คน	เวลา ๓ ชั่วโมง	
๓.๑ พานพุ่มสักการะ		✓						
๓.๒ กระถางดอกไม้รูปเทียนแพ			✓	✓				
๓.๓ บายศรีสู่ขวัญ					✓			
๔. การประกวดโครงงานอาชีพ		✓	✓	✓	✓	ทีม ๓ คน		
๕. การแข่งขันจัดสวนถาด		✓						
๕.๑ การจัดสวนถาดแบบแห้ง		✓						
๕.๒ การจัดสวนถาดแบบชื้น			✓	✓		ทีมละ ๒ คน		
๕.๓ การจัดสวนแก้ว					✓			
๖. การประกวดแปรรูปอาหาร		✓	✓	✓	✓	ทีม ๓ คน		
๗. การแข่งขันทำอาหารน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง		✓	✓	✓	✓	ทีม ๓ คน	เวลา ๓ ชั่วโมง	
๘. การแข่งขันทำอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ		✓	✓	✓	✓	ทีม ๓ คน		
๙. การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้		✓	✓	✓	✓	ทีม ๓ คน	เวลา ๓ ชั่วโมง	
รวม		๙	๙	๙	๙			
		๑๘		๑๘				
รวม ๙ รายการ		๓๖ รายการ						

๖. การประกวดแปรรูปอาหาร

การแปรรูปขั้นต้น คือ อาหารที่ถนอมไว้โดยผ่านกรรมวิธีการแปรรูปที่ไม่ซับซ้อน ได้แก่ แช่เย็น แช่แข็ง หมัก ดอง ตัดแต่ง ปอกเปลือก ตากแห้ง เป็นต้น หรือเป็นอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพเล็กน้อยและสามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสินค้าแปรรูปได้อุตสาหกรรมอาหาร

สินค้าอาหารแปรรูป คือ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีปรุงแต่ง ผ่านกรรมวิธีทำให้สุก หรือ ผ่านกรรมวิธีการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง หรือลักษณะของอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม หรือ มีคุณลักษณะของอาหารที่ดีขึ้น หรือ ผลิตภัณฑ์ที่สามารถรับประทานได้ทันที หรือ ใช้วิธีการเตรียมก่อนการบริโภคได้ด้วยวิธีง่ายๆ และรวดเร็ว เช่น การทำให้ละลาย และการให้ความร้อน รวมถึงอาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมรับประทาน

ประเภทการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยวิธีการทำแห้ง การรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี การใช้สารเคมี และอื่นๆ

๑. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

๑.๑ นักเรียนระดับชั้น ป. ๔ - ๖

๑.๒ นักเรียนระดับชั้น ม. ๑ - ๓

๑.๓ นักเรียนระดับชั้น ม. ๔ - ๖

๒. ประเภทและจำนวนผู้เข้าแข่งขัน

๒.๑ แข่งขันประเภททีม ๆ ละ ๓ คน และส่งรายชื่อผู้เข้าแข่งขันพร้อมครูผู้ฝึกสอนทีมละ ๒ คน

๒.๒ จำนวนผู้เข้าแข่งขัน

๑) ระดับชั้น ป. ๔ - ๖ จำนวน ๑ ทีม

๒) ระดับชั้น ม. ๑ - ๓ สังกัด สพป. จำนวน ๑ ทีม

๓) ระดับชั้น ม. ๑ - ๓ สังกัด สพม. จำนวน ๑ ทีม

๔) ระดับชั้น ม. ๔ - ๖ จำนวน ๑ ทีม

๓. วิธีดำเนินการและรายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขัน

๓.๑ เป็นผลงานที่ดำเนินการแล้วเสร็จในปีที่ผ่านมาหรือปีการศึกษาปัจจุบัน

๓.๒ การแปรรูปอาหารเป็นผลผลิตที่มีอยู่ในท้องถิ่น

๓.๓ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปอาหารที่นำเสนอ จำนวน ๑ ชนิด

๓.๔ นำเสนอผลงาน ๕ นาทีด้วยปากเปล่ามีแผนป้ายประกอบได้

๓.๕ ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอต้องอยู่ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

๓.๖ เป็นผลงานที่ผลิตและสามารถนำมาจำหน่ายในบริเวณจัดนิทรรศการของตนเอง

๓.๗ ให้โรงเรียนจัดทำเอกสาร ๕ ชุด พร้อมบันทึกผล CD จำนวน ๑ ชุด ส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ ในวันแข่งขันนำเสนอแนวคิด ความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร การดำเนินงาน นำเข้าสู่กระบวนการเรียนการสอน กระบวนการพัฒนาความสามารถของนักเรียน พร้อมวิธีการมีส่วนร่วมของฝ่ายต่าง ๆ ประโยชน์ที่นักเรียนและผู้เกี่ยวข้องได้รับพร้อมภาพประกอบกิจกรรมเพื่อพิจารณาเผยแพร่

๓.๘ อุปกรณ์ที่จัดให้ ได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ ทีมละ ๑ ชุด

๓.๘ ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมอุปกรณ์การสาธิตมาเอง

๓.๙ การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๔. เกณฑ์การให้คะแนน	๑๐๐ คะแนน
๔.๑ กระบวนการของการแปรรูป	๒๐ คะแนน
๔.๒ รายงานการดำเนินการแปรรูป	(๔๐ คะแนน)
- การวิเคราะห์วัตถุดิบ	๑๐ คะแนน
- การวางแผน	๑๐ คะแนน
- การดำเนินงาน	๑๐ คะแนน
- การสรุปและรายงานผล	๑๐ คะแนน
๔.๓ ผลสำเร็จของการแปรรูป	(๓๐ คะแนน)
- รสชาติเหมาะสมกับประเภทอาหาร	๑๐ คะแนน
- ภาพรวมของลักษณะภายนอก เช่น สี กลิ่น ภาชนะบรรจุ	๕ คะแนน
- ภาพรวมของคุณภาพอาหาร เช่น คุณค่าทางโภชนาการ ความสะอาด ฯลฯ	๕ คะแนน
- นำสู่การประกอบอาหาร	๑๐ คะแนน
๔.๔. การนำเสนอและสาธิต	๑๐ คะแนน

๕. เกณฑ์การตัดสิน

ร้อยละ ๘๐ – ๑๐๐	ได้รับรางวัลระดับเหรียญทอง
ร้อยละ ๗๐ – ๗๙	ได้รับรางวัลระดับเหรียญเงิน
ร้อยละ ๖๐ – ๖๙	ได้รับรางวัลระดับเหรียญทองแดง
ได้คะแนนต่ำกว่า ร้อยละ ๖๐	ได้รับเกียรติบัตร เว้นแต่กรรมการจะเห็นเป็นอย่างอื่น

ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นสิ้นสุด

๖. คณะกรรมการการแข่งขัน

- ๖.๑ กรรมการควบคุมการแข่งขันจำนวนตามความเหมาะสม
- ๖.๒ กรรมการตัดสิน ๕ คน (ในกรณีจำเป็น สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาอาจพิจารณาแต่งตั้ง คณะกรรมการเพิ่มเติมได้ตามความเหมาะสม)
- ๖.๓ คุณสมบัติของกรรมการตัดสิน
 - บุคลากรในท้องถิ่นที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางเหมาะสมกับกิจกรรมประชาชนชาวบ้าน หรือครูท้องถิ่นที่มีผลงานด้านการแปรรูปอาหารเด่นชัด
 - ครูและบุคลากรทางการศึกษาที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางเหมาะสมกับกิจกรรม
 - บุคลากรในสังกัดอื่น ๆ เช่น อาชีวศึกษา/ วิทยาลัย /มหาวิทยาลัย
- ๖.๔ ข้อควรคำนึง
 - กรรมการตัดสินต้องไม่ตัดสินในกรณีสถานศึกษาของตนเข้าแข่งขัน
 - กรรมการตัดสินที่มาจากครูผู้สอนควรแต่งตั้งให้ตัดสินในระดับชั้นที่ทำการสอน
 - กรรมการตัดสินควรมีที่มาจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาอื่นอย่างหลากหลาย
 - กรรมการตัดสินควรให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมการแข่งขัน

๗. สถานที่ในการแข่งขัน

ลานกิจกรรม / อาคารอเนกประสงค์ หรือสถานที่อื่น ๆ ตามความเหมาะสม

๘. การเผยแพร่ผลงานที่ได้รับรางวัล

ผลงานของนักเรียนที่ได้รับคะแนนสูงสุดอันดับที่ ๑ – ๓ คณะกรรมการพิจารณาและนำไปเผยแพร่ในเว็บไซต์ต่อไป ซึ่งผลงานของผู้เข้าประกวดถือเป็นลิขสิทธิ์ของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานเพื่อใช้ในการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์