



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						

๘. การแข่งขันทำอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

๑. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

- ๑.๑ นักเรียนระดับชั้น ป. ๔ - ๖
- ๑.๒ นักเรียนระดับชั้น ม. ๑ - ๓
- ๑.๓ นักเรียนระดับชั้น ม. ๔ - ๖

๒. ประเภทและจำนวนผู้เข้าแข่งขัน

- ๒.๑ จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมๆ 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 ส่งเอกสารให้กรรมการ ๑ ชุด ในวันแข่งขันซึ่งมีข้อมูลประกอบด้วยแนวความคิดความเป็นมาของอาหารพร้อมทั้งเครื่องปรุงวิธีการทำ เคล็ดลับความอร่อย ประโยชน์ที่นักเรียนและผู้เกี่ยวข้องได้รับ อาจมีบทสัมภาษณ์สั้น ๆ ของผู้เกี่ยวข้องพร้อมภาพประกอบเพื่อพิจารณาเผยแพร่

๓.๒ กำหนดให้

๓.๒.๑ ระดับชั้น ป. ๔ - ๖ จัดทำอาหารคาวจานเดียวและอาหารหวานอย่างละ ๑ ชนิด เท่านั้น
๓.๒.๒ ระดับชั้น ม.๑ - ๓ สังกัด สพป. สพม. และระดับชั้น ม. ๔ - ๖ จัดทำอาหารอย่างละ ๑ ชนิด ดังนี้

- ๑) ข้าว
- ๒) อาหารประเภทแกง
- ๓) อาหารประเภทผัด หรือทอด
- ๔) อาหารประเภทขนมหวาน

๓.๓ นักเรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำทุกอย่างมาเอง และปฏิบัติในเวลาแข่งขันทุกขั้นตอน

๓.๓.๑ อนุญาตให้ ปอก ล้าง วัตถุดิบ และต้มธัญพืชต้ม มาล้วงหน้าได้

๓.๓.๒ อนุญาตให้แกะสลักผักและผลไม้เพื่อจัดตกแต่งจานอาหารเท่านั้น มาล้วงหน้าได้

๓.๓.๓ ไม่อนุญาตให้หั่น สับ ซอย โขลกน้ำพริกแกง แกะสลักผักและผลไม้เพื่อเป็น

วัตถุดิบในการประกอบอาหาร มาล้วงหน้า

๓.๔ จัดส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อเป็นการเสริมคุณค่าอาหารได้ตามความเหมาะสม

๓.๕ ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องทำอาหารจัดลงในบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย จำนวน ๒ ชุด

๓.๕.๑ สำหรับจัดแสดง ๑ ชุด

๓.๕.๒ สำหรับส่งกรรมการ ๑ ชุด

๓.๖ จัดทำแผ่นพับสูตรอาหาร วิธีการทำ จัดทำราคาทุนค่าใช้จ่ายและราคาจำหน่าย

๓.๗ ระยะเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน ๓ ชั่วโมง

๓.๘ ห้ามนำสิ่งประดิษฐ์อื่นใดนอกเหนือจากเกณฑ์กำหนดไว้มาตกแต่งหรือประกอบผลงานเพิ่มเติม

๓.๙ อุปกรณ์ที่จัดให้ ได้แก่ โต๊ะปฏิบัติงานและวางผลงานนักเรียน

๓.๑๐ การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๔. เกณฑ์การให้คะแนน	๑๐๐ คะแนน
๔.๑ การเตรียมงาน	(๒๐ คะแนน)
๑) การเตรียมอุปกรณ์และเลือกใช้วัตถุดิบ	๑๕ คะแนน
๒) เอกสารและแผ่นพับขนาด A๔ แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ	๕ คะแนน
๔.๒ กระบวนการทำงาน	(๓๐ คะแนน)
๑) การร่วมมือในการทำงาน	๑๐ คะแนน
๒) ทักษะการประกอบอาหารและการปฏิบัติงาน	๑๐ คะแนน
๓) การใช้วัสดุอย่างประหยัดและคุ้มค่า	๕ คะแนน
๔) การใช้และการเก็บอุปกรณ์และความสะอาดบริเวณที่ปฏิบัติงาน	๕ คะแนน
๔.๓ ผลงาน	(๕๐ คะแนน)
๑) รสชาติตามประเภทของอาหารคาวและอาหารหวาน	๑๐ คะแนน
๒) การจัดตกแต่งผลงาน	๕ คะแนน
๓) ผลงานสามารถประยุกต์ไปสู่อาชีพ	๑๐ คะแนน
๔) การคิดต้นทุน – กำไร ราคาจำหน่าย	๕ คะแนน
๕) ถูกหลักโภชนาการและอนามัย (หรือคุณค่าอาหาร)	๑๕ คะแนน
๖) ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์	๕ 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
- ๖.๓ คุณสมบัติของกรรมการตัดสิน
 - บุคลากรในท้องถิ่นที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางเหมาะสมกับกิจกรรม เช่น ประชาชนชาวบ้าน หรือครูท้องถิ่นที่มีผลงานด้านการทำอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจเด่นชัด
 - ครูและบุคลากรทางการศึกษาที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางเหมาะสมกับกิจกรรม
 - บุคลากรในสังกัดอื่น ๆ เช่น อาชีวศึกษา/ วิทยาลัย /มหาวิทยาลัย
- ๖.๔ ข้อควรคำนึง
 - กรรมการตัดสินต้องไม่ตัดสินในกรณีสถานศึกษาของตนเข้าแข่งขัน
 - กรรมการตัดสินที่มาจากครูผู้สอนควรแต่งตั้งให้ตัดสินในระดับชั้นที่ทำการสอน
 - กรรมการตัดสินควรมีที่มาจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาอื่นอย่างหลากหลาย
 - กรรมการตัดสินควรให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมให้กับนักเรียนที่เข้ารับการแข่งขัน

๗. สถานที่ในการแข่งขัน

ลานกิจกรรม / อาคารอเนกประสงค์ หรือสถานที่อื่น ๆ ตามความเหมาะสม

๘. การเผยแพร่ผลงานที่ได้รับรางวัล

ผลงานของนักเรียนที่ได้รับคะแนนสูงสุดอันดับที่ ๑ - ๓ คณะกรรมการพิจารณาและนำไปเผยแพร่ในเว็บไซต์ต่อไป ซึ่งผลงานของผู้เข้าประกวดถือเป็นลิขสิทธิ์ของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานเพื่อใช้ในการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์

