



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาวิชาการโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขา
อาหารและโภชนาการ
ทักษะการแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้
งานนิทรรศการทางวิชาชีพ (Archeewa to The Future)
ณ แผนกวิชาการโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยเทคนิคตาก ปีการศึกษา ๒๕๖๒

วันเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

วันพุธที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๓

- เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน ณ หน้าอาคารหอประชุมวิทยาลัยเทคนิคตาก
- เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. เข้าอบรมประชุมชี้แจงพร้อมกัน ณ .สถานที่ทำการแข่งขัน (บริเวณเด่น)
- เวลา ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. (๓ ชั่วโมง) เริ่มการแข่งขัน จนถึงสิ้นสุดการแข่งขัน

ภาคเช้า

๑. ผู้เข้าแข่งขันพร้อมกันที่ ตั้งแต่เวลา ๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.
๒. ผู้เข้าแข่งขันเข้ารับการอบรมความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพื้นฐานการแกะสลักผักและผลไม้ที่วิทยาลัยได้จัดอบรมให้

ภาคบ่าย

๑. ผู้เข้าแข่งขันการแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้มาพร้อมกัน ณ .สถานที่ทำการแข่งขัน (บริเวณเด่น)
๒. เริ่มการแข่งขันในเวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. (จำนวน ๓ ชั่วโมง)
๓. หากผู้เข้าแข่งขันเสร็จไม่ทันตามกำหนดเวลาจะถือว่าสละสิทธิ์การเข้าร่วมแข่งขัน

๑. วิธีดำเนินการและรายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขัน

๑. ชื่อผลงาน “รักศิลปวัฒนธรรมไทย”

๑.๑ วัสดุที่ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง หรือจะใช้วัสดุที่กรรมการจัดเตรียมไว้ให้ในการแข่งขันก็ได้

๑.๒ ผักผลไม้ที่นำมาแกะสลักสามารถนำไปรับประทานหรือประกอบอาหารได้จริงในชีวิตประจำวัน

๑.๓ ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างทำความสะอาดผักและผลไม้มาล่วงหน้าได้ก่อนการแข่งขัน

๑.๔ ไม่อนุญาตให้เกลา คว้าน ร่างและขึ้นรูปลวดลายมาก่อนการแข่งขัน

๑.๕ ใช้มีดแกะสลักหรืออุปกรณ์ในงานแกะสลักอื่นๆ ได้ยกเว้นเครื่องมือที่ใช้แกะสำเร็จรูป เช่น หั่นแล้วออกมาเป็น

ลวดลายต่าง ๆ โดยผู้เข้าแข่งขันไม่ได้แกะสลักด้วยตนเอง

๑.๖ จัดตกแต่งผลงานให้มีความเหมาะสมกับขนาดของภาชนะให้สวยงาม โดยกำหนดขนาดภาชนะที่ใช้ใส่ผลงาน ดังนี้
- ใช้ภาชนะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร (ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาเอง)

๑.๗ ห้ามนำสิ่งประดิษฐ์อื่นใดนอกเหนือจากเกณฑ์กำหนดไว้มาตกแต่งหรือประกอบผลงานเพิ่มเติม ถ้าไม่ปฏิบัติตามจะตัดคะแนน ๑๐ คะแนนจากคะแนนที่ได้

๒. อุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้ ได้แก่โต๊ะปฏิบัติงานและโต๊ะวางผลงานที่สำเร็จแล้ว

๓. ระยะเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน ๓ ชั่วโมง (ติดต่อกัน)

๔. การตัดสินของกรรมการถือเป็นที่สุด



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาวิชาการโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขา
อาหารและโภชนาการ
ทักษะการแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้
งานนิทรรศการทางวิชาชีพ (Archeewa to The Future)
ณ แผนกวิชาการโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยเทคนิคตาก ปีการศึกษา ๒๕๖๒

๒. เกณฑ์การให้คะแนน ๑๐๐ คะแนน

๑. ความสอดคล้องของชื่อผลงานกับชิ้นงาน	๑๐	คะแนน
๒. กระบวนการปฏิบัติงาน	๑๐	คะแนน
๓. การใช้วัสดุอย่างเหมาะสม	๑๐	คะแนน
๔. ความคิดสร้างสรรค์	๒๕	คะแนน
๕. ความประณีต สวยงาม	๓๕	คะแนน
๖. ผลงานเสร็จทันเวลา	๑๐	คะแนน
รวม	๑๐๐	คะแนน

๓. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

- เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นมัธยม ม.๑ – ม.๓
- ๑ โรงเรียน สมัครได้ ๑ ทีมละ ๓ คน จำนวน ๒๐ ทีม

๔. รางวัล

๑. รางวัลชนะเลิศ ได้รับ โล่ พร้อมเงินรางวัล ๑,๕๐๐ บาท และ เกียรติบัตร
 ๒. รางวัลรองชนะเลิศอันดับหนึ่ง ได้รับเกียรติบัตรพร้อมเงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท
 ๓. รางวัลรองชนะเลิศอันดับสอง ได้รับเกียรติบัตรพร้อมเงินรางวัล ๕๐๐ บาท
 ๔. รางวัลชมเชย ๒ รางวัล ได้รับเกียรติบัตร
- (ผู้เข้าแข่งขันที่ได้ผลการแข่งขันตั้งแต่ลำดับที่ ๖ เป็นต้นไป ได้รับเกียรติบัตรเข้าร่วมการแข่งขันฯ)

หมายเหตุ

๑. ผู้เข้าแข่งขันที่ทำคะแนนได้อยู่ในระดับเกณฑ์ที่กำหนดไว้ จะได้รับรางวัลพร้อมเกียรติบัตรตามลำดับคุณภาพ
๒. ผู้เข้าร่วมแข่งขันที่ทำคะแนนไม่อยู่ในเกณฑ์ตามที่กำหนดไว้ จะได้รับเกียรติบัตรเข้าร่วมการแข่งขัน
๓. เกียรติบัตรมอบให้ผู้เข้าร่วมแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
๔. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด
๕. เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม