



ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ
ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค)

สาขา : ประกอบอาหาร

วันที่ ๒๐ – ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๕

ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน
และสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานทั่วประเทศ



ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค)

สาขาประกอบอาหาร

๑. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู ๓ คอร์ส คอร์สละ ๒ ที่ ตามใบสั่งงาน

๒. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๓. ข้อเสนอแนะ

๓.๑ ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด ๖ ชั่วโมง ผู้เข้าแข่งขันต้องบริหารเวลาดำเนินการด้วยตนเอง ทั้งนี้ ไม่มีเวลาหยุดพักขณะปฏิบัติงาน ยกเว้นกรณีเกิดอุบัติเหตุ บาดเจ็บ หรือเจ็บป่วยฉุกเฉิน

๓.๒ ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับคัดเลือกให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อมและคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับภาค เข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ ในปี พ.ศ. ๒๕๖๖

๔. กฎกติกาในการแข่งขัน

๔.๑ ผู้เข้าแข่งขันสามารถสมัครเข้าแข่งขันได้เพียง ๑ สาขา ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งใดแห่งหนึ่ง เท่านั้น

๔.๒ ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่เคยได้รับรางวัลเหรียญทองจากการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติหรือเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียนหรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ

๔.๓ ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงานและความปลอดภัย

๔.๔ ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวต่อคณะกรรมการทุกวันก่อนเริ่มการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาทีเพื่อรับฟังคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

๔.๕ ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวการแข่งขันด้วยการจับสลาก

๔.๖ ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือหรือสิ่งของของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงเครื่องมือหรือสิ่งของต่อคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบ คณะกรรมการมีสิทธิ์พิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของ หากพบว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่ยุติธรรมกับผู้เข้าแข่งขันอื่น

๔.๗ ผู้เข้าแข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัสดุ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามคณะกรรมการได้ และต้องปรับเทียบเครื่องมือ หรือเครื่องวัดให้ถูกต้องก่อนใช้แข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด

๔.๘ ห้ามผู้เข้าแข่งขันสื่อสารกับบุคคลอื่น (เช่น ผู้เข้าแข่งขันอื่น พี่เลี้ยง ผู้ดูแล ผู้ฝึกสอน เป็นต้น) ตลอดระยะเวลาการแข่งขัน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการ หากฝ่าฝืนคณะกรรมการจะพิจารณาลงโทษ

๔.๙ ผู้เข้าแข่งขันสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนได้ในช่วงก่อนการแข่งขัน ช่วงพักรับประทานอาหารกลางวัน และภายหลังการแข่งขันเท่านั้น

๔.๑๐ ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และใช้วัสดุอย่างประหยัด

๔.๑๑ กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือเครื่องจักรไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตราย ต่อตนเองและผู้อื่น กรรมการจะตักเตือน โดยให้พี่เลี้ยง ผู้ดูแล หรือผู้ฝึกสอน ร่วมรับทราบ และบันทึก การตักเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีกกรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

๔.๑๒ ห้ามผู้เข้าแข่งขันนำวัสดุจากภายนอกเข้ามาในสถานที่แข่งขัน ให้ใช้เฉพาะวัสดุที่ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น หากฝ่าฝืนคณะกรรมการสามารถตัดสิทธิ์การแข่งขันได้

๔.๑๓ ผลงานของผู้เข้าแข่งขันที่ไม่เสร็จทันตามเวลาที่กำหนดจะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน


๔.๑๔ การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๕. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแข่งขัน









๕.๑ วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้สำหรับผู้เข้าแข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๑	มีดเชฟ	ยาว ๒๐ ซม.	๑	เล่ม		
๒	มีดปอกผลไม้	ยาว ๑๐ ซม.	๑	เล่ม		
๓	เครื่องชั่ง ดิจิทัลดิจิทัล	รับน้ำหนัก สูงสุด ๑๐ กก.	๑	เครื่อง		
๔	หม้อต้ม ขนาดเล็ก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๑๕ ซม.	๒	ใบ		







ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๕	หม้อต้ม ขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๐ ซม.	๑	ใบ		
๖	กระทะ เทฟลอน ขนาดเล็ก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๑๖ ซม.	๑	ใบ		
๗	กระทะ เทฟลอน ขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๘ ซม.	๑	ใบ		
๘	ถ้วยตวง ของแห้ง	ชุดละ ๔ ขนาด ขนาดสูงสุด ๑ ถ้วยตวง	๑	ชุด		
๙	ถ้วยตวง ของเหลว	ความจุ ๑ ถ้วย	๑	ใบ		
๑๐	ช้อนตวง	ชุดละ ๔ ขนาด ขนาดสูงสุด ๑ ช้อนโต๊ะ	๑	ชุด		
๑๑	แก้วมาร์ตินี่	สูง ๑๕ ซม. ความจุ ๒๐๐ มล.	๒	ใบ		สำหรับ ใส่มีด
๑๒	จานกระเบื้อง กลมตื้น ขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๕ ซม.	๔	ใบ		สีขาว ไม่มี ลวดลาย กันแบน







ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๑๓	จานกระเบื้อง กลมตื้น ขนาดใหญ่	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๓๐ ซม.	๒	ใบ		สีขาว ไม่มี ลวดลาย กันแบ่น
๑๔	เหยือกชอส	เซรามิกหรือ สแตนเลส ความจุ ๗๕ มล.	๑	ใบ		
๑๕	ที่คีบสแตนเลส อเนกประสงค์	ยาว ๒๐ ซม.	๑	อัน		
๑๖	ตะกร้าล้างผัก พลาสติก	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๐ ซม.	๑	ใบ		
๑๗	ทัพพี สแตนเลส	ยาว ๒๕ ซม.	๑	อัน		
๑๘	ทัพพีโปร่ง	ยาว ๓๕ ซม.	๑	อัน		
๑๙	ตะหลิว ไนลอน	ยาว ๓๐ ซม.	๒	อัน		
๒๐	กระชอน กรอง สแตนเลส	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๐ ซม.	๑	อัน		
๒๑	กระชอน ตักของทอด	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๐ ซม.	๑	อัน		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๒๒	กระชอน ร่อนแป้ง สแตนเลส	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๐ ซม.	๑	อัน		
๒๓	ถาดสแตนเลส ก้นตื้น	ขนาด ๕๐ ซม. x ๓๕ ซม. x ๒ ซม.	๒	ถาด		
๒๔	ชามผสม สแตนเลส ขนาดกลาง	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๒๐ ซม.	๓	ใบ		
๒๕	ชามผสม สแตนเลส ขนาดใหญ่	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๓๐ ซม.	๓	ใบ		
๒๖	ถ้วยเตรียม อาหาร	เส้นผ่าน ศูนย์กลาง ๘ ซม.	๑๒	ใบ		เมลามีน กระเบื้อง หรือ สแตนเลส
๒๗	ตะแกรง พักขนม สแตนเลส	ขนาด ๓๐ ซม. x ๔๐ ซม.	๑	อัน		
๒๘	ตะกร้อมือ	ยาว ๒๕ ซม.	๑	อัน		
๒๙	ช้อนส้อม	ยาว ๒๐ ซม.	๓	คู่		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๓๐	ช้อนไม้	ยาว ๒๐ ซม.	๑	อัน		ไม่เคลือบ แฉีกเกอร์
๓๑	เขียงพลาสติก สีขาว	ขนาด ๓๐ ซม. x ๔๕ ซม.	๑	อัน		
๓๒	เขียงพลาสติก สีเหลือง	ขนาด ๓๐ ซม. x ๔๕ ซม.	๑	อัน		
๓๓	เขียงพลาสติก สีฟ้า	ขนาด ๓๐ ซม. x ๔๕ ซม.	๑	อัน		
๓๔	เขียงพลาสติก สีเขียว	ขนาด ๓๐ ซม. x ๔๕ ซม.	๑	อัน		
๓๕	เตาแก๊ส	๒ หรือ ๔ หัว	๑	เตา		
๓๖	ตู้เย็น	ขนาด ๕ คิว	๑	ตู้		จัดคนละ ๑ ชื่อง อย่างน้อย
๓๗	เตาอบ	ขนาด ๖๐ ลิ.	๑	เตา		

๕.๒ วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๑	หม้อสตุ๊อก	ความจุ ๑๐ ลิ.	๒	ใบ		
๒	ถาดสเตนเลส ก้นลึก	ขนาด ๕๐ ซม. X ๓๕ ซม. X ๗ ซม.	๖	ถาด		
๓	ถาดสเตนเลส ก้นตื้น	ขนาด ๕๐ ซม. X ๓๕ ซม. X ๒ ซม.	๖	ถาด		
๔	เครื่องชั่ง ดิจิตอล	รับน้ำหนัก สูงสุด ๑๐ กก.	๒	เครื่อง		
๕	เครื่องปั่น	ความจุ ๒ ลิ.	๔	เครื่อง		
๖	ที่เปิด กระป๋อง	สแตนเลส	๑	อัน		
๗	กระบวย สแตนเลส	ยาว ๓๕ ซม.	๒	อัน		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
๘	กรรไกร อเนกประสงค์	ยาว ๒๐ ซม.	๒	อัน		
๙	น้ำแข็ง	พร้อมถังโฟม	๑๐	กก.		
๑๐	ช้อนกลาง สแตนเลส	ยาว ๒๐ ซม.	๑	โหล		
๑๑	ฟอยล์ อะลูมิเนียม ม้วนใหญ่	ขนาด ๓๐ ซม. x ๗.๕ ม.	๑	ม้วน		
๑๒	ฟิล์มถนอม อาหาร ม้วนใหญ่	ขนาด ๓๐ ซม. x ๑๐๐ ม.	๑	ม้วน		
๑๓	ถุงมือไนไตร	กล่องละ ๑๐๐ ชิ้น แบบไม่มีแป้ง สัมผัสอาหาร ได้	๒	กล่อง		ขนาดกลาง และ ขนาดใหญ่ ขนาดละ ๑ กล่อง

๕.๓ วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา

- (๑) มีดส่วนตัว
- (๒) แม่พิมพ์ขนม พิมพ์กดขนม แม่พิมพ์ทำอาหาร
- (๓) ที่ปอกเปลือก
- (๔) ช้อนชิม
- (๕) ผ้าเช็ดมือ
- (๖) ถ้วยเตรียมอาหาร
- (๗) กระดาษอเนกประสงค์
- (๘) ถุงบีบครีมและหัวบีบครีม
- (๙) แปรงทาเนย

- (๑๐) ไม้จิ้มฟัน
- (๑๑) ถุงพลาสติกและยางรัด
- (๑๒) กล่องใส่อาหาร
- (๑๓) ที่ล้างมีด
- (๑๔) ถุงมือไนไตรแบบไม่มีแปรงสัมผัสอาหารได้

๖. เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อ	รายการ	คะแนน
๑	ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	๑๐
๒	การเตรียมและการประกอบอาหาร	๓๕
๓	รสชาติ	๓๕
๔	การนำเสนอ	๒๐
รวม		๑๐๐

หมายเหตุ หัวข้อ ๑ และ ๒ ประเมินโดยคณะกรรมการเทคนิค ขณะผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติงานในครัว
หัวข้อ ๓ และ ๔ ประเมินโดยคณะกรรมการชิมอาหาร ภายหลังผู้เข้าแข่งขันส่งผลงาน

๗. รายละเอียดในการให้คะแนน

๗.๑ หัวข้อความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย

๗.๑.๑	สุขอนามัยส่วนบุคคล	๕	คะแนน
๗.๑.๒	พื้นที่ทำงานสะอาดและปลอดภัย	๕	คะแนน
รวม		๑๐	คะแนน

๗.๒ หัวข้อการเตรียมและการประกอบอาหาร รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย

๗.๒.๑	เตรียมอุปกรณ์และใช้อุปกรณ์ถูกต้อง	๒	คะแนน
๗.๒.๒	เตรียมวัตถุดิบถูกต้อง	๓	คะแนน
๗.๒.๓	ใช้วัสดุ วัตถุดิบ และสารปรุงรสอย่างประหยัด	๒	คะแนน
๗.๒.๔	ดูแลรักษาวัตถุดิบ ไม่ให้วัตถุดิบไหม้หรือเน่าเสีย	๒	คะแนน
๗.๒.๕	ใช้วัตถุดิบถูกต้องตามใบสั่งงาน	๒	คะแนน
๗.๒.๖	จัดเสิร์ฟด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม	๑	คะแนน
๗.๒.๗	ส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด	๔	คะแนน
๗.๒.๘	ทักษะการประกอบอาหาร	๔	คะแนน
๗.๒.๙	เทคนิคการประกอบอาหาร	๔	คะแนน

๗.๒.๑๐	การวางแผนและลำดับขั้นตอนการทำงาน	๖	คะแนน
๗.๒.๑๑	คุณภาพของอาหาร	๕	คะแนน
	รวม	๓๕	คะแนน
๗.๓	หัวข้อรสชาติ รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย		
๗.๓.๑	รสชาติ	๑๐	คะแนน
๗.๓.๒	เนื้อสัมผัส	๑๐	คะแนน
๗.๓.๓	รสชาติเฉพาะของอาหาร	๕	คะแนน
๗.๓.๔	ความเข้ากันของรสชาติ	๑๐	คะแนน
	รวม	๓๕	คะแนน
๗.๔	หัวข้อการนำเสนอ รายละเอียดการให้คะแนน ประกอบด้วย		
๗.๔.๑	ประกอบอาหารตามกำหนดในใบสั่งงาน	๒	คะแนน
๗.๔.๒	ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เหมาะสม	๓	คะแนน
๗.๔.๓	ความสะอาดของจาน	๒	คะแนน
๗.๔.๔	ความประณีต	๓	คะแนน
๗.๔.๕	ปริมาณที่จัดเสิร์ฟเหมาะสม	๒	คะแนน
๗.๔.๖	ความสวยงาม	๓	คะแนน
๗.๔.๗	ความยากง่ายของเทคนิคการประกอบอาหาร และการจัดจาน	๓	คะแนน
๗.๔.๘	ความคิดสร้างสรรค์	๒	คะแนน
	รวม	๒๐	คะแนน

หมายเหตุ กรณีผลงานเสียหาย คณะกรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนนผลงานคอร์สนั้น
กรณีผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานแต่ละคอร์สช้ากว่าเวลาที่กำหนดในใบสั่งงาน

- (๑) เกิน ๕ นาทีแรก ไม่หักคะแนน
- (๒) นาทีต่อไป หักคะแนนข้อ ๗.๒.๗ นาทีละ ๑ คะแนน
- (๓) เกิน ๙ นาที คณะกรรมการชิมอาหารจะไม่ตรวจให้คะแนนคอร์สนั้น
(ไม่ตรวจหัวข้อ ๓ และ ๔)

ใบสั่งงาน
การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

๑. ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู ๓ คอร์ส คอร์สละ ๒ ที่ โดยผู้เข้าแข่งขันต้องเลือกใช้วัตถุดิบจากรายการวัตถุดิบที่กำหนดในใบสั่งงานนี้
 ๒. เมนูที่ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมและประกอบ ได้แก่
 - ๒.๑ สลัดกุ้ง ประกอบด้วย
 - ๒.๑.๑ ผัก
 - ๒.๑.๒ กุ้งขาว
 - ๒.๑.๓ น้ำสลัดน้ำข้น ๑ ชนิด
 - ๒.๒ สเต็กไก่ ประกอบด้วย
 - ๒.๒.๑ อกไก่
 - ๒.๒.๒ คาร์โบไฮเดรต ๑ ชนิด
 - ๒.๒.๓ ผัก อย่างน้อย ๒ ชนิด
 - ๒.๒.๔ ซอส อย่างน้อย ๑ ชนิด
 - ๒.๓ มูสชี็อกโกแลต ประกอบด้วย
 - ๒.๓.๑ มูสชี็อกโกแลต
 - ๒.๓.๒ ซอส ๑ ชนิด
 - ๒.๓.๓ ของตกแต่งที่ผ่านกระบวนการประกอบอาหาร (Garnish)
 - ๒.๓.๔ ผลไม้สด
 ๓. ระยะเวลาการแข่งขัน ๖ ชั่วโมง (ระหว่างเวลา ๘.๓๐ – ๑๒.๐๐ น. และ ๑๓.๐๐ – ๑๕.๓๐ น.)
 ๔. ผลงานที่ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งให้กรรมการตรวจให้คะแนน
 - ๔.๑ เวลา ๑๔.๐๐ น. ส่งสลัดกุ้ง
 - ๔.๒ เวลา ๑๔.๓๐ น. ส่งสเต็กไก่
 - ๔.๓ เวลา ๑๕.๐๐ น. ส่งมูสชี็อกโกแลต
- หมายเหตุ** กรณีผู้เข้าแข่งขันส่งผลงานแต่ละคอร์สช้ากว่าเวลาที่กำหนดในใบสั่งงาน
- (๑) เกิน ๕ นาทีแรก ไม่หักคะแนน
 - (๒) นาทีต่อไป หักคะแนนข้อ ๗.๒.๗ นาทีละ ๑ คะแนน
 - (๓) เกิน ๙ นาที คณะกรรมการชิมอาหารจะไม่ตรวจให้คะแนนคอร์สนั้น
(ไม่ตรวจหัวข้อ ๓ และ ๔)

รายการวัตถุดิบต่อผู้เข้าแข่งขัน ๑ คน

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	เนื้อสัตว์			
๑	กุ้งขาว	๒๕ - ๓๐ ตัว/กิโลกรัม	๒๕๐	กรัม
๒	อกไก่ติดหนัง (ไม่ติดกระดูก)	๑๐๐ - ๑๑๐ กรัม	๒	ชิ้น
	ผักและผลไม้			
๓	ผักกรีนคอรัล		๕๐	กรัม
๔	ผักสลัดเรดโอ๊ค		๕๐	กรัม
๕	ผักกาดคอส		๕๐	กรัม
๖	แตงกวาญี่ปุ่นหรือแตงร้าน		๑	ลูก
๗	มะเขือเทศราชินี		๕๐	กรัม
๘	หอมหัวใหญ่		๒๐๐	กรัม
๙	เซเลอรี		๒๐๐	กรัม
๑๐	บรอกโคลี		๒๐๐	กรัม
๑๑	แครร์อต		๒๐๐	กรัม
๑๒	ถั่วงอกหรือถั้วหวาน		๑๐๐	กรัม
๑๓	หน่อไม้ฝรั่งเขียว		๑๐๐	กรัม
๑๔	มันฝรั่ง		๔๐๐	กรัม
๑๕	มะนาวเขียว		๓	ลูก
๑๖	เห็ดฟาง เห็ดแชมปิญอง เห็ดหอมสด หรือเห็ดชิเมจิ		๑๐๐	กรัม
๑๗	พริกไทยอ่อน		๒๐	กรัม
๑๘	สตอว์เบอร์รี่สด		๑๐๐	กรัม
๑๙	ส้มชั้นคิสต์หรือส้มนาว		๒	ลูก
๒๐	องุ่นแดง		๕๐	กรัม
๒๑	กีวีเขียว		๑	ลูก
๒๒	กระเทียมจีน		๒๐	กรัม
๒๓	มะเขือเทศท้อ		๒๐๐	กรัม
๒๔	สตอว์เบอร์รี่แช่แข็ง		๒๐๐	กรัม
๒๕	ผักชีลาว		๕๐	กรัม
๒๖	พาสลีย์		๕๐	กรัม
๒๗	สะระแหน่		๕๐	กรัม
๒๘	โหระพา		๕๐	กรัม

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	ผลิตภัณฑ์นมและไข่			
๒๙	ไข่ไก่	เบอร์ ๒	๔	ฟอง
๓๐	นมสดพาสเจอร์ไรส์รสจืด	๔๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	๑	ขวด
๓๑	วิปปิงครีมแท้		๕๐๐	มิลลิลิตร
๓๒	เนยสดแท้รสจืด	๒๒๗ กรัม/ก้อน	๑	ก้อน
	เครื่องเทศและวัตถุดิบแห้ง			
๓๓	น้ำมันถั่วเหลือง	๑ ลิตร/ขวด	๑	ขวด
๓๔	น้ำมันปาล์ม	๑ ลิตร/ขวด	๑	ขวด
๓๕	เกลือป่น	๑๒๐ กรัม/กระปุก	๑	กระปุก
๓๖	พริกไทยป่น	๕๐ กรัม/กระปุก	๑	กระปุก
๓๗	ดาร์กช็อกโกแลต 58% - 60%		๒๐๐	กรัม
๓๘	เจลาตินแผ่น	แผ่นเล็ก ๑ กรัม	๔	แผ่น

รายการวัตถุดิบกองกลาง

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
๑	น้ำสต็อกจากโครงไก่		๑	ลิตร/คน
๒	น้ำส้มสายชูหมัก	๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	๑	ขวด
๓	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	๑๗๐ กรัม/กระป๋อง	๒	กระป๋อง
๔	ซอสทาบาสโก	๖๐ มิลลิลิตร/ขวด	๑	ขวด
๕	ดีจองมีสตาร์ด	๒๑๕ กรัม/กระปุก	๑	กระปุก
๖	กลิ่นวานิลลา (แบบน้ำ)	๖๐ มิลลิลิตร/ขวด	๒	ขวด
๗	แป้งอเนกประสงค์ (แป้งสาลี)	๑ กิโลกรัม/ถุง	๓	ถุง
๘	แป้งเค้ก	๑ กิโลกรัม/ถุง	๒	ถุง
๙	แป้งขนมปัง	๑ กิโลกรัม/ถุง	๒	ถุง
๑๐	พริกไทยดำบด	๓๕ - ๔๐ กรัม/ขวด	๒	ขวด
๑๑	อบเชยป่น	๖๕ กรัม/ขวด	๑	ขวด
๑๒	น้ำตาลทรายขาว	๑ กิโลกรัม/ถุง	๖	ถุง
๑๓	น้ำตาลทรายแดง	๑ กิโลกรัม/ถุง	๑	ถุง
๑๔	น้ำตาลไอซิ่ง		๑	กิโลกรัม
๑๕	แป้งข้าวโพด		๕๐๐	กรัม
๑๖	ผงโกโก้		๑	กิโลกรัม

ลำดับ ที่	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
๑๗	ผงฟู		๒๐๐	กรัม
๑๘	ไบกะวาน		๕๐	กรัม
๑๙	ไทม์สด		๒๐๐	กรัม
๒๐	โรสแมรี่สด		๑๐๐	กรัม

กำหนดการ
การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๕

เตรียมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค) สาขาประกอบอาหาร

- ๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น. ลงทะเบียน
- ๑๐.๓๐ – ๑๑.๓๐ น. ชี้แจงการแข่งขัน
- ๑๑.๓๐ – ๑๒.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันจับสลาก
- ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ผู้เข้าแข่งขันทดลองใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัสดุ

กรณีมีผู้สมัครเข้าแข่งขันจำนวนมากกว่าที่สามารถจัดสถานที่ให้ได้ กำหนดให้แข่งขันคัดเลือกผู้สมัครเบื้องต้น
 ในวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๕ โดยปรับกำหนดการตามความเหมาะสม

วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕

แข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค) สาขาประกอบอาหาร

- ๐๗.๐๐ – ๐๗.๓๐ น. ลงทะเบียนและชี้แจงการแข่งขัน
- ๐๗.๓๐ – ๐๘.๓๐ น. ผู้เข้าแข่งขันจัดครัว
- ๐๘.๓๐ – ๑๒.๐๐ น. เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร
- ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น. เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร
- ๑๔.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. ตรวจสอบคะแนนอาหารจานที่ ๑ (สลัดกุ้ง)
- ๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น. ตรวจสอบคะแนนอาหารจานที่ ๒ (สเต็กไก่)
- ๑๕.๐๐ – ๑๕.๓๐ น. ตรวจสอบคะแนนอาหารจานที่ ๓ (มุสซึช็อกโกแลต)
- ๑๕.๓๐ – ๑๖.๐๐ น. เก็บล้างทำความสะอาด
 กรรมการตรวจให้คะแนน
- ๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. รับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากกรรมการ

ใบสรุปคะแนนการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๙ (ระดับภาค)

สาขาประกอบอาหาร

ภาค

ลำดับ ที่	ชื่อ สกุล ผู้เข้าแข่งขัน	สังกัด	คะแนนที่ได้	เหรียญ รางวัล
๑				
๒				
๓				
๔				
๕				
๖				
๗				
๘				
๙				
๑๐				
๑๑				
๑๒				

หมายเหตุ เรียงรายชื่อตามลำดับคะแนนจากมากไปหาน้อย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(.....)