



ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค)

สาขา : ประกอบอาหาร

วันที่ ๑๙ – ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๐
ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๑๒ แห่ง



ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

๑. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ประกอบอาหารตะวันตก เซตเมนู ๔ คอร์ส ๆ ละ ๒ ที่ ตามใบสั่งงาน

๒. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน ๗ ชั่วโมง

๓. ข้อเสนอแนะ

- ๓.๑ ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขากำหนด)
- ๓.๒ ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับการพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อม และรับการคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับภาค เข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ ในปี ๒๕๖๑
- ๓.๓ การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด
(ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ลักษณะที่ต้องห้าม สิ่งที่อนุญาตให้นำเข้ามาใช้ในการแข่งขันได้ เป็นต้น เป็นข้อความที่ต้องการบอกให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และความเสมอภาค)

๔. กฎ กติกาในการแข่งขัน

- ๔.๑ ผู้แข่งขันต้องไม่เคยได้รับรางวัลเหรียญทองจากการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ หรือเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน หรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ
- ๔.๒ ผู้แข่งขันจะเข้าแข่งขันได้เพียง ๑ สาขา และเป็นตัวแทนภาคได้เพียงหนึ่งภาคเท่านั้น
- ๔.๓ ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน
- ๔.๔ ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความสะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และใช้วัสดุอย่างประหยัด
- ๔.๕ ผู้แข่งขันสามารถนำอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารของตนเองมาได้ ยกเว้นอุปกรณ์ที่ใช้ในการหุงต้ม และอบอาหาร เช่น เตาแก๊ส ปีกนึ่ง หม้อไฟฟ้า เป็นต้น
- ๔.๖ อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ ให้ใช้เฉพาะที่สถานที่แข่งขันจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น
- ๔.๗ ห้ามนำวัตถุติดจากภายนอกเข้ามาในสถานที่แข่งขัน ให้ใช้เฉพาะที่สถานที่แข่งขันจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น หากฝ่าฝืนทางคณะกรรมการสามารถตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
- ๔.๘ ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขากำหนด)
- ๔.๙ ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน
- ๔.๑๐ การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

๕. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

๕.๑ วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้สำหรับผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
๑	มีดเซฟ	๒๐-๒๕ ซม.	๑	เล่ม		
๒	มีดปอก	๑๐ ซม.	๑	เล่ม		
๓	เครื่องชั่ง	ดิจิตอล/เข็ม	๑	เครื่อง		
๔	หม้อด้ามเล็ก	Ø ๑๕ ซม.	๒	ใบ		
๕	หม้อด้ามกลาง	Ø ๒๐ ซม.	๑	ใบ		
๖	กระทะเทพลอนเล็ก	Ø ๑๖ ซม.	๑	ใบ		
๗	กระทะเทพลอนกลาง	Ø ๒๘ ซม.	๑	ใบ		
๘	ถ้วยตวงของแห้ง		๑	ชุด		
๙	ถ้วยตวงของเหลว	๕๐๐-๑๐๐๐ มล.	๑	ชุด		
๑๐	ช้อนตวง		๑	ชุด		
๑๑	ถ้วยชุปพร้อมจานรอง	๔ - ๕ นิ้ว	๒	ชุด		
๑๒	จานกระเบื้องกลม	Ø ๑๐ นิ้ว	๔	ใบ		
๑๓	จานกระเบื้องกลม	Ø ๑๒ นิ้ว	๒	ใบ		
๑๔	เหยือกซอส		๑	ใบ		
๑๕	คีมคีบอเนกประสงค์ สแตนเลส		๑	อัน		
๑๖	กระชอนล้างผัก		๑	ใบ		
๑๗	ทัพพีสแตนเลส		๑	อัน		
๑๘	ตะหลิวไนลอน		๑	อัน		ใช้กับกระทะเทพลอน
๑๙	กระชอนตักของทอด		๑	อัน		
๒๐	ถาดสแตนเลส		๒	ถาด		สำหรับเตรียมวัตถุดิบ
๒๑	อ่างผสมสแตนเลสกลาง	Ø ๒๑ ซม.	๓	ใบ		
๒๒	อ่างผสมสแตนเลสใหญ่	Ø ๓๐ ซม.	๒	ใบ		
๒๓	ถ้วยเตรียม		๑๒	ใบ		
๒๔	ตะแกรงพักขนม		๑	อัน		
๒๕	ตะกร้อมือ		๒	อัน		
๒๖	กระชอนร่อนแป้ง		๑	อัน		
๒๗	ถุงมือจับของร้อน		๑	คู่		
๒๘	ช้อนส้อม		๓	คู่		
๒๙	ช้อนไม้		๒	อัน		
๓๐	เขียงพลาสติกสีขาว		๒	อัน		
๓๑	เตาแก๊ส	๒ - ๔ หัว	๑	เตา		
๓๒	เตาอบ (ถ้ามี)		๑	เตา		
๓๓	ตู้เย็น		๑	ตู้		หากไม่สามารถจัดให้ ต่อคน สามารถจัดให้ ผู้แข่งขันได้ตามความ เหมาะสม

๕.๒ วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
๑	หม้อสต็อก		๒	ใบ		
๒	ถาดกั้นลิ้น		๖	ถาด		
๓	ถาดกั้นตีน		๖	ถาด		
๔	เครื่องชั่ง		๒	เครื่อง		
๕	เครื่องปั่นของเหลว		๒	เครื่อง		
๖	เครื่องปั่นของแข็ง		๒	เครื่อง		
๗	ที่เปิดกระป๋อง		๓	อัน		
๘	กระชอนกรอง		๒	อัน		
๙	ผ้าขาวบาง		๒	ผืน		
๑๐	กระบวย		๒	อัน		
๑๑	กรรไกรอเนกประสงค์		๒	อัน		
๑๒	ถาดอบกระดูก		๒	ถาด		
๑๓	ลิ่งโพน พร้อมน้ำแข็ง	ลิ่งละ ๕ กก.	๒	ลิ่ง		

๕.๓ วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา (หากไม่มีให้ระบุโดยใช้ข้อความว่า -ไม่มี- ให้ชัดเจน)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| ๑. มีดส่วนตัวแบบต่างๆ | ๘. ถุงบีบ/หัวบีบ |
| ๒. พิมพ์ขนม/พิมพ์กด/พิมพ์ลง
อาหาร | ๙. แปรงทาเนย |
| ๓. ที่ปอกเปลือก | ๑๐. ไม้จิ้มฟัน |
| ๔. ซ้อนชิม | ๑๑. फिल्मถนอมอาหาร |
| ๕. ผ้าเช็ดมือ | ๑๒. อลูมิเนียมฟอยล์ |
| ๖. ถ้วยเตรียม | ๑๓. ถุงพลาสติก/ยางรัด |
| ๗. กระดาษครีวอเนกประสงค์ | ๑๔. กล่องวัตถุดิบอาหาร |

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันรายใดต้องการนำวัสดุและอุปกรณ์นอกเหนือจากรายการที่กำหนดข้างต้น จะต้องเสนอรายการให้คณะกรรมการแข่งขันพิจารณาอนุมัติล่วงหน้าก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๑๕ นาที ทั้งนี้คณะกรรมการแข่งขันไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องมือใด ๆ ที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันได้เปรียบกว่าผู้เข้าแข่งขันรายอื่น ๆ

๖. เกณฑ์การประเมิน

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
๑	ความสะอาด ปลอดภัยในการประกอบอาหาร	๑๐
๒	การเตรียมและการประกอบอาหาร	๓๕
๓	รสชาติ	๓๕
๔	การนำเสนอ	๒๐
รวม		๑๐๐

๗. รายละเอียดในการให้คะแนน (ถ้ามี)

๗.๑ หัวข้อความสะอาด ปลอดภัยในการประกอบอาหาร รายละเอียดในการให้คะแนนประกอบด้วย

๗.๑.๑ สุขอนามัยส่วนบุคคล	๕	คะแนน
๗.๑.๒ พื้นที่ทำงาน	๕	คะแนน
รวม	๑๐	คะแนน

๗.๒ หัวข้อการเตรียมและการประกอบอาหาร รายละเอียดในการให้คะแนนประกอบด้วย

๗.๒.๑ การเตรียมและใช้อุปกรณ์ที่ถูกต้อง	๒	คะแนน
๗.๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้อง	๓	คะแนน
๗.๒.๓ การใช้วัสดุ วัตถุดิบ และสารเคมีประเภทอื่นเปลือง	๒	คะแนน
๗.๒.๔ การใช้วัตถุดิบถูกต้องตามใบงาน	๒	คะแนน
๗.๒.๕ อุณหภูมิจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม	๑	คะแนน
๗.๒.๖ ส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด	๔	คะแนน
๗.๒.๗ ทักษะการประกอบอาหาร	๔	คะแนน
๗.๒.๘ เทคนิคการประกอบอาหารที่ใช้	๔	คะแนน
๗.๒.๙ การวางแผนและลำดับขั้นตอนการทำงาน	๖	คะแนน
๗.๒.๑๐ คุณภาพของอาหาร	๕	คะแนน
๗.๒.๑๑ การทำให้วัตถุดิบสูญเสีย(ไหม้และเน่าเสียโดยผู้แข่งขัน) ๒	๒	คะแนน
รวม	๓๕	คะแนน

๗.๓ หัวข้อรสชาติ รายละเอียดในการให้คะแนนประกอบด้วย

๗.๓.๑ รสชาติ	๑๐	คะแนน
๗.๓.๒ เนื้อสัมผัส	๑๐	คะแนน
๗.๓.๓ รสชาติเฉพาะของอาหาร	๕	คะแนน
๗.๓.๔ ความเข้ากันได้ของรสชาติ	๑๐	คะแนน
รวม	๓๕	คะแนน

๗.๔ หัวข้อการเตรียมและการประกอบอาหาร รายละเอียดในการให้คะแนนประกอบด้วย

๗.๔.๑ ประกอบอาหารตามใบงานที่กำหนด	๒	คะแนน
๗.๔.๒ ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เหมาะสม	๓	คะแนน
๗.๔.๓ ความสะอาดของงาน	๒	คะแนน
๗.๔.๔ สีสีน	๒	คะแนน
๗.๔.๕ ความประณีต	๒	คะแนน
๗.๔.๖ จัดเสิร์ฟในปริมาณที่เหมาะสม	๒	คะแนน
๗.๔.๗ ความสวยงาม	๒	คะแนน
๗.๔.๘ ความยากง่ายของเทคนิคการประกอบอาหารและการจัดจาน	๓	คะแนน
๗.๔.๙ ความคิดสร้างสรรค์	๒	คะแนน
รวม	๒๐	คะแนน

หมายเหตุ กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด ๗ ชั่วโมง เกิน ๕ นาทีแรกไม่หักคะแนน
 นาทีต่อไปหักนาทีละ ๑ คะแนน ถ้าเกิน ๑๐ นาที หรือชิ้นงานเสียหาย จะไม่ได้รับการตรวจให้
 คะแนนชิ้นงาน (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละสาขา)

ใบสั่งงาน

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค)

สาขาประกอบอาหาร

๑. คำสั่ง ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารตะวันตก และปฏิบัติงานตามใบสั่งงาน โดยเลือกใช้วัตถุดิบ ในรายการวัตถุดิบที่กำหนด
๒. ระยะเวลาการแข่งขัน ๗ ชั่วโมง (ระหว่างเวลา ๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. และ ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.)
๓. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งให้กรรมการตรวจให้คะแนน
 - ๓.๑ อาหารเรียกน้ำย่อย – สลัดกุ้ง ประกอบด้วย
 - ๓.๑.๑ ผักสลัด อย่างน้อย ๒ ชนิด
 - ๓.๑.๒ กุ้งขาว
 - ๓.๑.๓ น้ำสลัดน้ำข้น ๑ ชนิด
 - ๓.๒ ซุป – ซุปครีมผัก ประกอบด้วย
 - ๓.๒.๑ ใช้ผัก อย่างน้อย ๒ ชนิด
 - ๓.๓ อาหารจานหลัก ประกอบด้วย
 - ๓.๓.๑ ออกไก่/อกเป็ด
 - ๓.๓.๒ คาร์โบไฮเดรต ๑ ชนิด เช่น พาสต้า หรือมันฝรั่ง เป็นต้น
 - ๓.๓.๓ ผัก อย่างน้อย ๒ ชนิด
 - ๓.๓.๔ ซอส อย่างน้อย ๑ ชนิด
 - ๓.๔ อาหารจานหวาน – มูสสตรอเบอร์รี่ ประกอบด้วย
 - ๓.๔.๑ มูสสตรอเบอร์รี่
 - ๓.๔.๒ ซอส อย่างน้อย ๑ ชนิด
 - ๓.๔.๓ ของตกแต่ง อย่างน้อย ๑ ชนิด เช่น ผลไม้ ใบสะระแหน่ แป้งทูลูอี เป็นต้น

รายการวัตถุดิบต่อผู้เข้าแข่งขัน ๑ คน

ลำดับ	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
เนื้อสัตว์				
	กุ้งขาว	๓๐ - ๔๐ ตัว/กก.	๒๕๐	กรัม
	อกไก่ติดหนัง		๒	ชิ้น
	อกเป็ดติดหนัง (แช่แข็ง)		๒	ชิ้น
ผักและผลไม้				
	ผักสลัดกรีนโอ๊ค		๕๐	กรัม
	ผักสลัดเรดโอ๊ค		๕๐	กรัม
	ผักกาดแก้ว		๕๐	กรัม
	แตงร้าน		๑	ลูก
	มะเขือเทศราชินี		๕๐	กรัม
	หอมหัวใหญ่		๒๐๐	กรัม
	บร็อกโคลี่		๒๐๐	กรัม
	แครอท		๒๐๐	กรัม
	ฟักทอง		๒๐๐	กรัม
	ถั่วลันเตา		๕๐	กรัม
	หน่อไม้ฝรั่งเขียว		๑๐๐	กรัม
	มันฝรั่ง		๒๐๐	กรัม
	มะนาวเขียว		๕	ลูก
	เห็ดฟาง		๕๐	กรัม
	พริกไทยอ่อน		๒๐	กรัม
	แอปเปิ้ลเขียว / แดง อย่างละ ๑ ลูก		๒	ลูก
	สัสมันคิสต์		๒	กรัม
	น้ำส้มคั้น ๑๐๐ % (ทิปโก้เขียวหวาน)	๑ กล่อง	๒๕๐	มล
	องุ่นแดง		๕๐	กรัม
	กีวีเขียว		๑	ลูก
	เชอลารี		๑๐๐	กรัม
	กระเทียมจีน		๒๐	กรัม
	มะเขือเทศท้อ		๒๐๐	กรัม
	สตอเบอร์รี่แช่แข็ง		๒๐๐	กรัม

รายการวัตถุดิบต่อผู้เข้าแข่งขัน ๑ คน

ลำดับ	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
สมุนไพร				
	ไทม์สด		๕	กรัม
	ผักชีลาว		๑๐	กรัม
	พาสลีย์		๑๐	กรัม
	สาระแหน่		๑๐	กรัม
	โหระพา		๒๐	กรัม
ผลิตภัณฑ์นมและไข่				
	ไข่ไก่	เบอร์ ๒	๖	ฟอง
	นมสดพาสเจอร์ไรซ์		๑	ลิตร
	วิปปิ้งครีม		๕๐๐	มล
	เนยสดจืด	๒๒๗ กรัม	๑	ก้อน
เครื่องเทศและวัตถุดิบแห้ง				
	น้ำมันถั่วเหลือง	๑ ลิตร	๑	ขวด
	น้ำมันปาล์ม	๑ ลิตร	๑	ขวด
	เกลือป่น	กระปุกเล็ก	๑	กระปุก
	พริกไทยป่น	กระปุกเล็ก	๑	กระปุก
	เส้นสปาเกตตี/เพตตูชีนีแห้ง		๖๐	กรัม
	เจลลาตินแผ่น		๔	แผ่น
อื่นๆ				
	ขนมปังแซนด์วิช		๒	แผ่น

รายการวัตถุดิบกองกลาง

ลำดับ	รายการ	ขนาด	ปริมาณ	หน่วย
	น้ำสต็อกสีข้าวจากโครงไก่อ	๑.๕ ลิตร/คน		ลิตร
	น้ำสต็อกสีน้ำตาลจากโครงไก่อ	๑.๕ ลิตร/คน		ลิตร
	น้ำส้มสายชูหมัก	๑๐๐ มล/คน		มล
	ไวน์แดง	๑๐๐ มล/คน		มล
	ซอสมะเขือเทศ	๕๐ กรัม/คน		กรัม
	ซอสทาบาสโก		๒	ขวด
	บิจองมาสตาร์ค	๒๑๓ กรัม/กระปุก	๒	กระปุก
	กลิ่นวนิลา		๒	ขวด
	แป้งเอนกประสงค์		๑	กก.
	แป้งเค้ก		๑	กก.
	พริกไทยดำบด		๑๐๐	กรัม
	อบเชยป่น	ขวดเล็ก	๒	ขวด
	น้ำตาลทรายขาว		๒	กก.
	น้ำตาลทรายแดง		๑	กก.
	น้ำตาลไอซิ่ง		๑	กก.
	แป้งข้าวโพด		๑	กก.
	ผงโกโก้		๑	กก.
	ผงฟู	๑๐๐ กรัม	๒	ซอง
	เกล็ดขนมปัง		๑	กก.
	เม็ดยมะม่วงหิมพานต์		๑	กก.
	ใบกระวาน		๒	ขวด
	กานพลู		๒	ขวด
	ไทม์แห้ง		๒	ขวด



ใบสรุปคะแนน
การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล ผู้เข้าแข่งขัน	คะแนนที่ได้	เหรียญรางวัล
๑			
๒			
๓			
๔			
๕			
๖			
๗			
๘			
๙			
๑๐			
๑๑			
๑๒			

หมายเหตุ เรียงรายชื่อตามลำดับคะแนนจากมากไปหาน้อย

ลงชื่อ..... ประธานอนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....)



กำหนดการการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค)
สาขาประกอบอาหาร

วันที่

การเตรียมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค) สาขาประกอบอาหาร

๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๑๐.๓๐ – ๑๑.๓๐ น.	ประชุมชี้แจงการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค)
๑๑.๓๐ – ๑๒.๐๐ น.	ผู้เข้าแข่งขันจับสลาก
๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหาร
๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	ผู้เข้าแข่งขันทดลองเครื่องมือ และอุปกรณ์

วันที่

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๗ (ระดับภาค) สาขาประกอบอาหาร

๐๗.๐๐ – ๐๗.๓๐ น.	ลงทะเบียนและชี้แจง
๐๗.๓๐ – ๐๘.๐๐ น.	ผู้เข้าแข่งขันจัดสแตชั่น
๐๘.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร
๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหาร
๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร
๑๔.๐๐ – ๑๔.๓๐ น.	ส่งอาหารเรียกน้ำย่อย
๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น.	ส่งอาหารจานหลัก
๑๕.๓๐ – ๑๖.๐๐ น.	ส่งอาหารจานหวาน
๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.	เก็บล้างทำความสะอาด กรรมการตรวจให้คะแนน
๑๖.๓๐ – ๑๗.๐๐ น.	รับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากกรรมการ