



ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ครั้งที่ 29 ระดับภาค

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

จังหวัดอุดรธานี

สาขา : ประกอบอาหาร (Cooking) รอบคัดเลือก

วันที่ 3 สิงหาคม 2565

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี

ณ วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี

ถ.อำเภอ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี



## ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (ระดับภาค)

### สาขา ประกอบอาหาร (Cooking) รอบคัดเลือก

\*\*\*\*\*

#### 1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน จำนวน 2 หัวข้อ ดังนี้

- 1.1 ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ
- 1.2 ทักษะการทำซอส

#### 2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 2.1 ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ | เวลา 10 นาที |
| 2.2 ทักษะการทำซอส          | เวลา 20 นาที |

#### 3. ข้อเสนอแนะ

- 3.1 ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการกำหนด)
- 3.2 ผู้แข่งขันที่มีคะแนนรวม ลำดับที่ 1-8 จะมีสิทธิ์เข้าแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ
- 3.3 การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

#### 4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

- 4.1 ผู้เข้าแข่งขันสามารถสมัครเข้าแข่งขันได้เพียง 1 สาขา ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งใดแห่งหนึ่ง เท่านั้น
- 4.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่เคยได้รับรางวัลเหรียญทองจากการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ หรือเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียนหรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ
- 4.3 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงานและความปลอดภัย
- 4.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวต่อคณะกรรมการทุกวันก่อนเริ่มการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 30 นาที เพื่อรับฟังคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน
- 4.5 ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวการแข่งขันด้วยการจับฉลาก
- 4.6 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือหรือสิ่งของของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงเครื่องมือหรือสิ่งของต่อคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบ คณะกรรมการมีสิทธิ์พิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของ หากพบว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่ยุติธรรมกับผู้เข้าแข่งขันอื่น
- 4.7 ผู้เข้าแข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัสดุ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามคณะกรรมการได้ และต้องปรับเทียบเครื่องมือ หรือเครื่องวัดให้ถูกต้องก่อนใช้แข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด

4.8 ห้ามผู้เข้าแข่งขันสื่อสารกับบุคคลอื่น (เช่น ผู้เข้าแข่งขัน พี่เลี้ยง ผู้ดูแล ผู้ฝึกสอน เป็นต้น) ตลอดระยะเวลาการแข่งขัน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการ หากฝ่าฝืนคณะกรรมการจะพิจารณาลงโทษ

4.9 ผู้เข้าแข่งขันสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนได้ในช่วงก่อนเวลาการแข่งขัน ช่วงพักรับประทานอาหารกลางวัน และภายหลังการแข่งขันเท่านั้น

4.10 ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และใช้วัสดุอย่างประหยัด

4.11 กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือเครื่องจักรไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น กรรมการจะตักเตือน โดยให้พี่เลี้ยง ผู้ดูแล หรือผู้ฝึกสอน ร่วมรับทราบ และบันทึกการตักเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีกกรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

4.12 ห้ามผู้เข้าแข่งขันนำวัตถุใดจากภายนอกเข้ามาในสถานที่แข่งขัน ให้ใช้เฉพาะวัตถุใดที่คณะกรรมการจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น หากฝ่าฝืนคณะกรรมการสามารถตัดสิทธิ์การแข่งขันได้



4.13 ผลงานของผู้เข้าแข่งขันที่ไม่เสร็จทันตามเวลาที่กำหนดจะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน

4.14 การตัดสินของกรรมการถือเป็นที่สุด

## 5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

### 5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้สำหรับผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
1	ชามผสมสเตนเลส ขนาดกลาง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.	1	ใบ		
2	ตะกร้อมือ	ขนาด 25 ซม.	1	อัน		
3	จานกระเบื้อง	ขนาด 12 นิ้ว	1	ใบ		
4	กระปุกพลาสติกใส	ขนาด 500 กรัม	1	ใบ		
5	เขียงพลาสติกสีขาว	ขนาด 30x45 ซม.	1	อัน		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
6	ถาดสเตนเลสกันร้อน	ขนาด 50x35x2 ซม.	1	ใบ		
7	ถ้วยเตรียมอาหาร	เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม.	5	ใบ		เมลามีน กระเบื้อง หรือ สเตนเลส

## 5.2 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา

- 1) มีดส่วนตัว
- 2) ผ้าเช็ดมือ

## 6. เกณฑ์การประเมิน

### 6.1 ทักษะการเตรียมอาหาร คิดเป็น 50 คะแนน

หัวข้อ	รายการ	คะแนน
1	ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	20
2	การเตรียมและการประกอบอาหาร	60
3	การนำเสนอ	20
รวม		100

### 6.2 ทักษะการทำซอส คิดเป็น 50 คะแนน

หัวข้อ	รายการ	คะแนน
1	ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	10
2	การเตรียมและการประกอบอาหาร	35
3	รสชาติ	35
4	การนำเสนอ	20
รวม		100

## 7. รายละเอียดในการให้คะแนน

### ทักษะการเตรียมอาหาร

#### 7.1 ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร

7.1.1 สุขอนามัยส่วนบุคคล	10	คะแนน
7.1.2 พื้นที่ทำงานสะอาดและปลอดภัย	10	คะแนน
รวม	20	คะแนน

#### 7.2 การเตรียมและการประกอบอาหาร

7.2.1 ใช้วัสดุ วัตถุดิบ และสารอาหารปลอดภัยอย่างประหยัด	5	คะแนน
7.2.2 ชิ้นงานถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด	20	คะแนน
7.2.3 ส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด	5	คะแนน
7.2.4 ทักษะการประกอบอาหาร	10	คะแนน
7.2.5 เทคนิคการประกอบอาหาร	10	คะแนน
7.2.6 การวางแผนและลำดับขั้นตอนการทำงาน	5	คะแนน
7.2.7 คุณภาพของอาหาร	5	คะแนน
รวม	60	คะแนน

#### 7.3 การนำเสนอ

7.3.1 ประกอบอาหารตามกำหนดในใบสั่งงาน	5	คะแนน
7.3.2 ความประณีต	5	คะแนน
7.3.3 ความสม่ำเสมอ	5	คะแนน
7.3.4 ปริมาณ	5	คะแนน
รวม	20	คะแนน

### ทักษะการทำซอส

#### 7.1 ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร

7.1.1 สุขอนามัยส่วนบุคคล	5	คะแนน
7.1.2 พื้นที่ทำงานสะอาดและปลอดภัย	5	คะแนน
รวม	10	คะแนน

#### 7.2 การเตรียมและการประกอบอาหาร

7.2.1 ใช้วัสดุ วัตถุดิบ และสารอาหารปลอดภัยอย่างประหยัด	3	คะแนน
7.2.2 ใช้วัตถุดิบถูกต้องตามใบสั่งงาน	3	คะแนน
7.2.3 ส่งอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด	3	คะแนน
7.2.4 ทักษะการประกอบอาหาร	8	คะแนน
7.2.5 เทคนิคการประกอบอาหาร	8	คะแนน
7.2.6 การวางแผนและลำดับขั้นตอนการทำงาน	5	คะแนน
7.2.7 คุณภาพของอาหาร	5	คะแนน
รวม	35	คะแนน

### 7.3 รสชาติ

7.3.1 รสชาติ	10	คะแนน
7.3.2 เนื้อสัมผัส	15	คะแนน
7.3.3 รสชาติเฉพาะของอาหาร	10	คะแนน
<b>รวม</b>	<b>35</b>	<b>คะแนน</b>

### 7.4 การนำเสนอ

7.4.1 ประกอบอาหารตามกำหนดในใบสั่งงาน	3	คะแนน
7.4.2 ใช้วิธีการประกอบอาหารที่เหมาะสม	3	คะแนน
7.4.3 ความสะอาดของงาน	3	คะแนน
7.4.4 ความประณีต	3	คะแนน
7.4.5 ปริมาณที่จัดเสิร์ฟเหมาะสม	8	คะแนน
<b>รวม</b>	<b>20</b>	<b>คะแนน</b>