



## หลักเกณฑ์และรายละเอียด

### แข่งขันประกอบอาหารจานเดียว และขนมหวาน ที่มีส่วนประกอบจากมะม่วง

#### ๑. ประเภท

๑.๑ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม. ๑-๓) จำนวน ๑๐ ทีม

๑.๒ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. ๔-๖) หรือระดับ ปวช. จำนวน ๑๐ ทีม

หมายเหตุ : รับสมัครเต็มตามจำนวนเท่านั้น

#### ๒. คุณสมบัติ

๒.๑ นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม. ๑-๓) (ประเภททีม ๓ คน)

๒.๒ นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. ๔-๖) หรือระดับ ปวช. (ประเภททีม ๓ คน)

หมายเหตุ สมัครได้โรงเรียนละไม่เกิน ๑ ทีม ต่อ ระดับ

#### ๓. วิธีดำเนินการและรายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขัน

##### ๓.๑ วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในกิจกรรมที่ผู้จัดเตรียมให้

๑. โต๊ะสำหรับประกอบอาหาร ขนาด ๑.๘๐x๔๐ (โต๊ะหน้าขาว) จำนวน ๒ ตัว

๒. โต๊ะสำหรับแสดงผลงาน

๓. เงินค่าวัสดุดิบ (สงวนสิทธิ์เฉพาะทีมที่ไม่ได้รับรางวัล) จำนวน ๕๐๐ บาทต่อทีม

##### ๓.๒ เกณฑ์การให้คะแนน

๑. วัสดุดิบที่นำมาใช้ / การเตรียมการ ๑๐ คะแนน

จัดเตรียมวัสดุดิบอุปกรณ์มาอย่างเรียบร้อย บริเวณจัดทำอาหารสะอาด ตำแหน่งที่ทำอาหารเหมาะสม การแต่งกายสะอาดเรียบร้อย การปรุงอาหารถูกวิธี เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารถูกต้องตามกำหนดและสมบูรณ์แบบ

๒. สุขอนามัยและความปลอดภัย ๑๐ คะแนน

เตรียมอาหารในบริเวณที่ประกอบอาหารอย่างถูกสุขอนามัยและคำนึงถึงความปลอดภัย

๓. การจัดแจงและนวัตกรรม ๑๐ คะแนน

ส่วนประกอบตกแต่งอาหารรอบจาน ควรมีความกลมกลืนเป็นที่ยอมรับ เรียบง่ายและเป็นองค์ประกอบที่แปลกใหม่

๔. การนำเสนอ ๑๐ คะแนน

ภาษา บุคลิกภาพ การใช้วาจาที่น่าสนใจ และใช้เวลาที่เหมาะสม

๕. ตำรับ ๑๐ คะแนน



ผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำตำรับอาหารและขั้นตอนการทำอย่างละเอียดของแต่ละเมนู ลงใน กระดาษขนาด A๔ จำนวน ๔ ชุด

๖. รสชาติและส่วนผสม ๕๐ คะแนน

อาหารต้องมีส่วนผสมของเครื่องปรุงและรสชาติเหมาะสมในเรื่องของคุณภาพ กลิ่นและสี อาหาร ควรสอดคล้องกับคุณค่าทางโภชนาการ

### หมายเหตุเกณฑ์การตัดคะแนน

๑. หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด จะถูกตัด ๑ คะแนนในทุก ๑ นาที
๒. หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด ๑๐ นาทีขึ้นไป จะถูกตัดสิทธิ์ในการแข่งขันทันที

### ๓.๓ ข้อกำหนดหรือกติกา

๑. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องประกอบอาหาร ๒ ประเภท คือ

- อาหารจานเดียว อย่างน้อย ๑ เมนู
- ขนมหวานไทย อย่างน้อย ๑ เมนู

หมายเหตุ อาหารอย่างใดอย่างหนึ่งต้องมีส่วนประกอบจากมะม่วง

๒. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ นอกเหนือจากที่คณะผู้จัดงานได้จัดเตรียมไว้ให้ รวมถึงภาชนะใส่อาหาร

๓. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการแข่งขัน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๔. ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดงานอาหารจำนวน ๒ ชุด ดังนี้

- ชุดที่ ๑ สำหรับวางโชว์ด้านหน้า พร้อมป้ายชื่อสถานศึกษาและเมนูอาหาร (ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องเตรียมป้ายชื่อสถานศึกษาและเมนูอาหารมาเอง)

- ชุดที่ ๒ สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

๕. การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

### ๔. รางวัล

- รางวัลชนะเลิศ โฉรางวัล เงินรางวัล ๒,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑ เงินรางวัล ๑,๕๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๒ เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน ได้รับเกียรติบัตร



#### ๕. สมัคร ตรวจสอบรายชื่อ กำหนดการและสถานที่

- เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๑๒ - ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๐ ที่เว็บไซต์

<http://science.rru.ac.th/openhouse2018/>

- ตรวจสอบรายชื่อ สถานที่และกำหนดการ หลังจากวันที่ส่งเอกสารการสมัคร

#### ๖. ส่งเอกสารใบสมัคร ติดต่อสอบถามและประสานงาน

เจ้าหน้าที่ประสานงาน	นางสาวสงศรี สิ้นสมใจ
	หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๓-๗๖๗๔๖๖๙
อีเมล	science@rru.ac.th
หมายเลขโทรสาร	๐ ๓๘๕๖ ๘๑๘๕
ไลน์	SCI-RRU