



ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การสมัคร และเงินรางวัลการแข่งขัน การ
ประกวดสำหรับอาหารไทย "Modern Thai Cuisine" โครงการสวนดุสิต
"ครัวของแผ่นดิน"

อาหารไทย ถือเป็นเอกลักษณ์อันน่าภาคภูมิใจยิ่งของคนไทย และได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติว่าเป็นหนึ่งในสุดยอดอาหารของโลก อาหารไทยจัดเป็นอาหารที่มีรสชาติหลากหลาย และกลมกล่อม ทั้งนี้คนไทยรับประทานอาหารเป็นสำหรับ ซึ่งประกอบไปด้วยข้าว อาหารคาว เครื่องเคียง ของแถม ขนมหวาน และผลไม้ แต่ในปัจจุบันบริบทของสังคมไทยที่เปลี่ยนไป มีการบูรณาการ และรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร และการตกแต่งที่ดูทันสมัยมากขึ้น เพื่อให้มีความน่าสนใจ ดูร่วมสมัย และเข้าถึงอาหารไทยได้มากขึ้น

จากแนวคิดดังกล่าว ประกอบกับเพื่อเป็นการส่งเสริมอาหารไทย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จึงจัดให้มีการแข่งขันการประกวดสำหรับอาหารไทย **"Modern Thai Cuisine"** ขึ้น ซึ่งเป็นการแข่งขันการประกวดอาหารไทยให้ร่วมสมัย รสชาติไทย วัตถุดิบไทย ตกแต่งให้ดูทันสมัยขึ้น แต่ยังคงเป็นอาหารไทยแท้ที่มีรสชาติดั้งเดิม และรับประทานเข้ากันได้เป็นอย่างดี

โดยประเภทของการแข่งขันฯ ประกอบไปด้วย ๒ ระดับ คือ **ระดับอุดมศึกษา และระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี** เพื่อหาผู้ชนะเลิศการแข่งขันการประกวดสำหรับอาหารไทย **"Modern Thai Cuisine"** ในโครงการ **"สวนดุสิต ครัวของแผ่นดิน"**

๑. ประเภทการแข่งขัน

๑.๑ ระดับอุดมศึกษา

- ประจํา ประกอบอาหารไทย รสชาติไทย โดยใช้วัตถุดิบไทย แต่นำเสนอแบบสากล ซึ่งประกอบไปด้วย อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน (อย่างละ ๒ ชุด)

๑.๒ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี

- ประจํา ประกอบอาหารไทย รสชาติไทย โดยใช้วัตถุดิบไทย แต่นำเสนอ

เสนอแบบสากล ซึ่งประกอบไปด้วย อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน (อย่างละ ๒ ชุด)

๒. คุณสมบัติ/หลักฐานการสมัคร

๒.๑ ระดับอุดมศึกษา (จำนวน ๔ ท่าน)

- เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษา
- อายุ ๑๗-๒๓ ปี
- เป็นผู้ประกอบอาหาร ๓ ท่าน
- เป็นผู้ช่วยงานทั่วไป ๑ ท่าน
- สำเนาบัตรนักศึกษาคนละ ๑ ชุด
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัคร

- ๒ -

๒.๒ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี (จำนวน ๔ ท่าน)

- เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันการศึกษาที่มีระดับต่ำกว่า
อุดมศึกษา
- อายุ ๑๗ ปีบริบูรณ์ หรือต่ำกว่า
- เป็นผู้ประกอบอาหาร ๓ ท่าน
- เป็นผู้ช่วยงานทั่วไป ๑ ท่าน
- สำเนาบัตรนักศึกษาคนละ ๑ ชุด
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัคร

หมายเหตุ : ๑. ผู้ประกอบอาหาร ทำได้ทุกหน้าที่ในขณะแข่งขัน
๒. ผู้ช่วยงานทั่วไป ให้ทำเฉพาะส่วนจัดบริการ ,จัดสถานที่
และล้างอุปกรณ์เท่านั้น

๓. การแข่งขัน

- ตัวแทนจากสถาบันการศึกษา ระดับละ ๑๒ ทีม
- ส่งรายชื่อทีม พร้อมรายละเอียดผลงาน (ตามเอกสารแนบท้าย)

ภายในวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๕๙ เวลา ๒๔.๐๐ น.

- ส่งผลงานได้ที่ (ส่งทางไปรษณีย์ หรือทางโทรสารเท่านั้น)

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

ที่อยู่ ๒๙๕ ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

นครฯ ๑๐๓๐๐

หรือ โทรสาร ๐๒-๒๕๕-๕๓๙๐

(การสมัครจะสมบูรณ์เมื่อได้รับการติดต่อกลับจากผู้จัดงาน)

- จัดทำอาหาร จำนวน ๒ ชุดๆละ ๒ ที่รับประทานเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการ ๑ ชุด และเพื่อจัดแสดง บนโต๊ะ ๑ ชุด

- การแข่งขันจัดขึ้น ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร) โดยให้ระยะเวลาในการจัดทำอาหาร ๒ ชั่วโมง (รวมการจัดแสดงและทำความสะอาด)

- ระดับต่ำกว่าอุดมศึกษาแข่งขัน วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๕๙

เวลา ๐๙.๐๐-๑๗.๐๐ น.

- ระดับอุดมศึกษาแข่งขัน วันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๕๙ เวลา

๐๙.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.

- ทั้งนี้ มีค่าเดินทางและวัตถุดิบให้กับทุกทีม ๆ ละ ๑,๐๐๐ บาท

โดยให้แต่ละมหาวิทยาลัย ส่งแข่งขันระดับอุดมศึกษา สถาบันละ ๑ ทีม และระดับโรงเรียน ๆ ละ ๒ ทีม

- ๓ -

๔. รางวัล

รางวัลแข่งขันระดับอุดมศึกษา

- รางวัลชนะเลิศถ้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ พร้อมเงินรางวัล ๑๕,๐๐๐ บาท

- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ๑๐,๐๐๐ บาท

- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ๖,๐๐๐ บาท

รางวัลแข่งขันระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี

- รางวัลชนะเลิศถ้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ พร้อมเงินรางวัล ๑๕,๐๐๐ บาท

- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ๑๐,๐๐๐ บาท
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ๖,๐๐๐ บาท

๕. รายชื่อคณะกรรมการตัดสิน

๑. นาย จำนงค์ นีรังสรรค์ นายกิตติมงคลดี สมาคมเชฟประเทศไทย
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทศนีย์ โรจนไพบุลย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย
๓. นาย สมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมเชฟประเทศไทย
๔. อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ ครูใหญ่โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

๖. คะแนนและเกณฑ์การตัดสิน

พิจารณาให้คะแนนดังนี้

การทำงาน ๔๐ คะแนน ประกอบด้วย

การเตรียมงาน และภาพรวมการทำงาน ๑๐ คะแนน
การวางแผนงาน การประสานงาน ความร่วมมือในทีม ๑๐

คะแนน

ความสะอาด และสุขอนามัย ๑๐ คะแนน
การใช้วัตถุดิบ วัสดุ และความคุ้มค่า ๑๐ คะแนน

ผลงาน ๖๐ คะแนน ประกอบด้วย

รสชาติ กลิ่น ผิวสัมผัส และความลงตัว ๔๐ คะแนน
การจัดตกแต่งอาหาร ๑๐ คะแนน
การจัดตกแต่งสถานที่ และองค์ประกอบ ๑๐ คะแนน

หมายเหตุ : คำตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นสิ้นสุด

- ๔ -

๗. กฎ กติกา ประกอบการแข่งขัน

๑. การเตรียม ให้ออกล้าง วัตถุดิบมาได้ ห้าม ตัด หั่น แต่ง
๒. เครื่องปรุงรส สามารถชั่ง ตวง ปริมาณเท่าที่ต้องการใช้มาได้
๓. น้ำต้มกระดูก และข้าวสามารถเตรียมมาก่อนได้ แต่ห้ามปรุง

รสชาติ

๔. ขนาดโต๊ะจัดแสดงขนาด ๙๐ X ๙๐ เซนติเมตร

๕. การทำอาหาร หากเกินเวลาที่กำหนด (๒ ชั่วโมง) ให้หัก
นาทีละ ๑ คะแนนจากคะแนนที่ได้ กรณีใช้เวลาเกิน ๑๕ นาที ให้ตัดสิทธิ์การแข่งขัน

๖. สามารถนำป้ายสถาบันการศึกษามาตั้งบนโต๊ะแสดงผลงานได้
(หลังจากคณะกรรมการตัดสินแล้ว)

๗. หากต้องการใช้อุปกรณ์พิเศษอื่นๆ ให้ประสานงานที่คณะผู้
จัด ก่อนเริ่มงานอย่างน้อย ๑ สัปดาห์

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม / ประสานงาน

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
คุณกัญจน์ณัฏฐ์ (คุณอุ) ๐ ๒๔๒๓ ๙๔๓๕ คุณดวงสุดา (คุณหยก) ๐

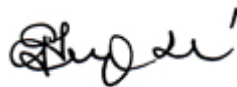
๒๔๒๓ ๙๔๘๒-๓

อาจารย์ ทรงพล วิชาวัฒนา

โทรศัพท์มือถือ ๐๘ ๕๐๗๑ ๖๔๐๗

อีเมล SONGPOL_SD@HOTMAIL.COM

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๕๙



(ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ)

รองอธิการบดี รักษาการแทนอธิการบดี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

20เม.ย.59 เวลา 17:24:20 Non-PKI Simple Sign