ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การสมัคร และเงินรางวัลการแข่งขัน
โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ ๒
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นเขตพระราชวังเดิม มีรากฐานของความเป็นวัฒนธรรมสืบมาถึงปัจจุบัน และยังคงความโดดเด่นด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์ไว้อย่างเหนียวแน่น ความดั้งเดิมทำให้เป็นหนึ่งอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และยังสร้างชื่อเสียงที่โด่งดัง ขยายชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์ และศิลปวัฒนธรรมไทยงานฝีมือการแกะสลัก ให้กับอาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ได้เป็นที่รู้จัก และเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้านแนวคิด ประสบการณ์ ระหว่างศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน สถาบันการศึกษาต่างๆ ภายในประเทศไทย รวมทั้งชุมชนและท้องถิ่น และยังเป็นการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมไทยให้เป็นทุนทางด้านมรดกไทยให้กับเยาวชนได้เรียนรู้ต่อไปในอนาคต

เพื่อเป็นการอนุรักษ์ ส่งเสริม ฟื้นฟู ให้เยาวชนและประชาชนรู้จักเอกลักษณ์ด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์ของไทย และดำเนินตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และยังเป็นการสืบทอดวัฒนธรรม ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย ดังนั้นโรงเรียนการเรือน จึงได้จัดโครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน งานทางด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ซึ่งส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ การอนุรักษ์สืบสาน ความเป็นไทย และสร้างความเป็นเลิศทางด้านอาหารในเวทีการแข่งขันและเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง โดยการแข่งขันฯ ประกอบไปด้วย ๒ ประเภท คือ การประกวดสำรับขนมไทย และ การประกวดการแกะสลักผลไม้

๑. ประเภทการแข่งขันการประกวดสำรับขนมไทยตระกูลทอง

๑.๑ ระดับอุดมศึกษา

คุณสมบัติ/ หลักฐานการสมัคร

- เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษา สนใจและรักในการทำอาหารทีมละ ๓ ท่าน
- อายุ ๑๗-๒๕ ปี
- สำเนาบัตรนักศึกษาคนละ ๑ ชุด
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัคร

๒.../**๑.๒ ระดับเยาวชน**

คุณสมบัติ/ หลักฐานการสมัคร

- เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันการศึกษาที่มีระดับต่ำกว่าอุดมศึกษา ทีมละ ๓ ท่าน
- อายุ ๑๗ ปีบริบูรณ์ หรือต่ำกว่า
- สำเนาบัตรนักศึกษาคนละ ๑ ชุด
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัคร

๑.๓ รายละเอียดการแข่งขัน

- ปรุง ประกอบขนมไทยตระกูลทอง อย่างน้อย ๓ รายการ คือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง นำเสนอในรูปแบบไทยดั้งเดิม
- คัดตัวแทนจากสถาบันการศึกษา ระดับละ ๖ ทีม
- ส่งรายชื่อทีม พร้อมรายละเอียดผลงาน (ตามเอกสารแนบท้าย) ภายในวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑ เวลา ๒๔.๐๐ น.
- ส่งผลงานได้ที่สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
  ที่อยู่ ๒๙๕ ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐
  Mail: pairin_koh@hotmail.com โทร.๐๒-๒๔๔๕๖๒๒
  หรือ โทรสาร ๐๒-๒๔๔๕๖๒๒ (การสมัครจะสมบูรณ์เมื่อได้รับการติดต่อกลับจากผู้จัดงาน)
- การแข่งขันจัดขึ้น ณ อาคารสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา (อาคาร ๑๐) ชั้น ๓ ห้อง ๑๐๓๐๕ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยให้ระยะเวลาในการจัดทำอาหาร ๔ ชั่วโมง (รวมการจัดแสดงและทำความสะอาด)
- ระดับเยาวชนแข่งขัน วันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๑ เวลา ๐๘.๐๐-๑๒.๐๐ น.
- ระดับอุดมศึกษาแข่งขัน วันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น.

๑.๔ คะแนนและเกณฑ์การตัดสิน คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

พิจารณาให้คะแนนดังนี้

๑. ความสะอาด ถูกสุขอนามัย	๑๐ คะแนน
๒. ความสร้างสรรค์ในการออกแบบ/การนำเสนอ และการเลือกใช้ภาชนะ	๒๐ คะแนน
๓. การจัดและตกแต่งชุดสำรับได้อย่างเหมาะสม	๓๐ คะแนน
๔. รสชาติ (เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รส)	๔๐ คะแนน

หมายเหตุ : คำตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นสิ้นสุด

๑.๕ กฎ กติกา ประกอบการแข่งขัน

๑. การเตรียม สามารถเตรียมของตกแต่งมาได้ เช่น ของที่ใช้ในการจัดโต๊ะ
๒. ขนาดโต๊ะจัดแสดงขนาด ๙๐ x ๘๐ เซนติเมตร
๓. อุปกรณ์ในการนำเสนอ ผู้เข้าแข่งขันสามารถจัดเตรียมมาได้เอง
๔. ขนมจะต้องจัดแบ่งออกมาเพื่อเสนอต่อกรรมการ ๑ ชุดในการทดสอบขนาดจานเส้นผ่าศูนย์กลางจานขนาด ๑๐ นิ้ว

๓.../**๕ สามารถนำป้าย**

๕. สามารถนำป้ายสถาบันการศึกษามาตั้งบนโต๊ะแสดงผลงานได้
(หลังจากคณะกรรมการตัดสินแล้ว)

๖. ชุดในการประกอบอาหารต้องถูกสุขอนามัยของผู้ปรุงและผู้ช่วยปรุง ประกอบด้วย ชุดเชฟ หมวก ผ้ากันเปื้อน เป็นต้น

๒. ประเภทการแข่งขันการแกะสลักผลไม้

รายละเอียดการประกวด

๒.๑ หัวข้อการแข่งขัน

การประกวดงานแกะสลักผลไม้ ภายใต้แนวคิด **"การแกะสลักผลไม้เพื่อการรับประทาน"** เป็นการแกะสลักผลไม้ เพื่อแสดงให้เห็นถึงความประณีตวิจิตรบรรจงในวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย โดยแบ่งเป็นชิ้นงานที่สามารถรับประทานได้โดยสะดวก ๗๐ เปอร์เซ็นต์ และ ชิ้นงานจัดแสดงที่ไม่สามารถรับประทานได้โดยสะดวก ๓๐ เปอร์เซ็นต์ **ลักษณะการแกะแบบจัดแสดงผลงาน**

๒.๒ ขนาด

- วัสดุที่ใช้ในงานแกะสลักผลไม้ ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมเอง
- ไม่อนุญาตให้เกลา คว้าน ร่างและขึ้นรูปลวดลายมาก่อนการแข่งขัน
- ใช้มีดแกะสลักหรืออุปกรณ์ในงานแกะสลักอื่นๆ ได้
- จัดตกแต่งในภาชนะ ฐาน แท่น ที่สามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้ และมีความเหมาะสมกับขนาดของผลงาน และ แนวคิดของผลงาน
- จัดตกแต่งบนโต๊ะขนาด ๖๐ x ๑๑๐ เซนติเมตร
- ขนาดโต๊ะทำงาน ๖๐ x ๑๑๐ เซนติเมตร
- ระยะเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน ๔ ชั่วโมง
- ไม่อนุญาตให้นำชิ้นงานหรือส่วนประกอบสำเร็จของผลงานเข้ามาในการประกวด

มิฉะนั้น จะตัดสิทธิ์ในการเข้าแข่งขัน

๒.๓ คุณสมบัติ/ หลักฐานการสมัคร

- นักศึกษาระดับอุดมศึกษา/ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสถาบันเดียวกัน ทีมละ ๓ ท่าน
- สำเนาบัตรนักศึกษาคนละ ๑ ชุด
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัคร
- คัดตัวแทนจากสถาบันการศึกษา ระดับละ ๖ ทีม

๒.๔ วัน เวลาและสถานที่

เข้าร่วมประกวด วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ใช้เวลาในการแข่งขัน ๔ ชั่วโมง

๗.๐๐ – ๘.๐๐ น. ผู้ประกวดรายงานตัว และเตรียมวัสดุอุปกรณ์ก่อนการแข่งขัน

๘.๐๐- ๑๒.๐๐ น. เริ่มการแข่งขันรอบเช้า

๑๒.๐๐– ๑๓.๐๐น. พักรับประทานอาหาร

๔.../๑๓.๐๐-๑๔.๐๐น.

๑๓.๐๐– ๑๔.๐๐น. เก็บรายละเอียดงาน

๑๔.๐๐– ๑๖.๐๐น. กรรมการตัดสิน

๑๖.๐๐– ๑๖.๓๐น. ประกาศผลการแข่งขัน

ณ อาคารสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา (อาคาร ๑๐) ชั้น ๓ ห้อง ๑๐๓๐๔ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- ส่งรายชื่อทีม พร้อมรายละเอียดผลงาน (ตามเอกสารแนบท้าย) ภายในวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑ เวลา ๒๔.๐๐ น.

- ส่งผลงานได้ที่สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่อยู่ ๒๙๕ ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

Mail: pairin_koh@hotmail.com

หรือ โทรสาร ๐๒-๒๔๔๕๖๒๒ (การสมัครจะสมบูรณ์เมื่อได้รับการติดต่อกลับจากผู้จัดงาน)

๒.๕ เกณฑ์การให้คะแนน

การแข่งขันการประกวดการแกะสลักผลไม้ ๑๐๐ คะแนน พิจารณาให้คะแนนดังนี้

๑. ผลงานสามารถรับประทานได้จริง	๒๐ คะแนน
๒. ความยากง่าย เทคนิค และขั้นตอน	๓๐ คะแนน
๓. ความประณีต สวยงาม ความคิดสร้างสรรค์	๓๐ คะแนน
๔. กระบวนการทำงานตามหลักเกณฑ์การแข่งขัน	๑๐ คะแนน
๕. ผลงานเสร็จทันเวลา	๑๐ คะแนน

หมายเหตุ : คำตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นสิ้นสุด

๓. รางวัลสำหรับการแข่งขัน

๓.๑ ประเภทการแข่งขันการประกวดสำรับขนมไทย

ระดับอุดมศึกษา

- รางวัลชนะเลิศ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๘,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๖,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๓,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลชมเชย ๑,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร

ระดับเยาวชน

- รางวัลชนะเลิศ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๘,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๖,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๓,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลชมเชย ๑,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร

๕...**๓.๒ ประเภทการแข่งขัน**

๓.๒ ประเภทการแข่งขันการประกวดงานแกะสลักผลไม้

- รางวัลชนะเลิศ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๘,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๖,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ โล่รางวัล พร้อมเงินรางวัล ๓,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร
- รางวัลชมเชย ๑,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร

๔. รายชื่อคณะกรรมการตัดสิน

๔.๑ ประเภทการแข่งขันการประกวดสำรับขนมไทย

๑) ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ด้านอาหารไทย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ อาจารย์ด้านอาหารไทย
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๓) เชฟสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์

๔.๒ ประเภทการแข่งขันการประกวดงานแกะสลักผลไม้

๑) ศาสตราจารย์มณีรัตน์ จันทนะผะลิน ที่ปรึกษาสมาคมคหเศรษฐศาสตร์
แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์

๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงศรี ภูจิญญา ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะประดิษฐ์

๓) เชฟสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม / ประสานงาน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
คุณปาณัฐ โต๊ะตี อาจารย์อัครพล ไวเชียงค้า โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๔ ๕๖๒๒ , ๐๘ ๙๙๐๕ ๗๙๒๙

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๑

(ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ)
รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต