



ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การสมัคร และเงินรางวัลการแข่งขัน
โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ ๓
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดิมเป็นเขตพระราชวังเดิม มีรากฐานของความเป็นวัฒนธรรมสืบมาจนถึงปัจจุบัน และยังคงความโดดเด่นด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์ไว้อย่างเหนียวแน่น ความดั้งเดิมทำให้เป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และยังสร้างชื่อเสียงที่โด่งดัง ขยายชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์ และศิลปวัฒนธรรมไทยงานฝีมือการแกะสลัก ให้กับอาจารย์เจ้าหน้าที่ นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ได้เป็นที่รู้จัก และเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้านแนวคิด ประสบการณ์ระหว่างศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน สถาบันการศึกษาต่างๆ ภายในประเทศไทย รวมทั้งชุมชนและท้องถิ่น และยังเป็นการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมไทยให้เป็นทุนทางด้านมรดกไทยให้กับเยาวชนได้เรียนรู้ต่อไปในอนาคต

เพื่อเป็นการอนุรักษ์ ส่งเสริม พัฒนา ฟื้นฟู ให้เยาวชนและประชาชนรู้จักเอกลักษณ์ด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์ของไทย และดำเนินตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และยังเป็นการสืบทอดวัฒนธรรม ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย ดังนั้นโรงเรียนการเรือน จึงได้จัดโครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน งานทางด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ซึ่งส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ การอนุรักษ์สืบสาน ความเป็นไทย และสร้างความเป็นเลิศทางด้านอาหารในเวทีการแข่งขันและการเผยแพร่ชื่อเสียง ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ กิจกรรมที่ ๑ การพัฒนาทักษะทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศ ของโรงเรียนการเรือน โดยการแข่งขันฯ ประกอบไปด้วย ๒ ประเภท คือ การประกวดงานด้านอาหาร (สำหรับข้าวแช่ชาววัง) และ การประกวดงานฝีมือด้านศิลปะประดิษฐ์ (มาลัยข้อพระกร)

๑. การประกวดงานด้านอาหาร (สำหรับข้าวแช่ชาววัง)

๑.๑ ระดับอุดมศึกษา

คุณสมบัติ/ หลักฐานการสมัคร

- เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษา ทีมละ ๓ ท่าน
- อายุ ๑๗-๒๕ ปี
- สำเนาบัตรประชาชน และ สำเนาบัตรนักศึกษา อย่างละ ๑ ใบ
- ใบสมัครการประกวด
- สูตรข้าวแช่ชาววัง จำนวน ๓ ชุด

๑.๒ บุคคลทั่วไป

คุณสมบัติ/ หลักฐานการสมัคร

- เป็นผู้ที่สนใจและรักในการทำอาหาร ทีมละ ๓ ท่าน
- ไม่จำกัดอายุ
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัครการประกวด
- สูตรข้าวแช่ขาววัง จำนวน ๓ ชุด

๑.๓ รายละเอียดการประกวดสำหรับข้าวแช่ขาววัง

- เป็นการนำเสนอสำหรับข้าวแช่ขาววัง โดยใช้วัตถุดิบไทย ปรุง ประกอบอาหารไทย รสชาติไทย ให้แล้วเสร็จ แล้วนำมาจัดแสดงในรูปแบบอาหารไทยดั้งเดิม ตามสำหรับข้าวแช่ขาววัง จำนวน ๑ สำหรับ และจัดทำเป็นสำหรับสำหรับชิม จำนวน ๓ ชุด เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการ ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยให้ระยะเวลาในการจัดตกแต่ง จัดแสดง จำนวน ๒ ชั่วโมง (รวมการจัดแสดงและทำความสะอาด)

- รับสมัครจำนวนจำกัด ประเภทละ ๖ ทีมเท่านั้น

- ส่งรายชื่อทีม พร้อมรายละเอียดผลงาน (ตามเอกสารแนบท้าย) ภายในวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๒๔.๐๐ น. หรือ ส่งผลงานได้ที่

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาคาร ๑๐ ชั้น ๓ ที่อยู่ ๒๕๕ ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

Mail: pairin_koh@hotmail.com หรือ jaruneewit@gmail.com

หรือ โทรสาร ๐๒-๒๔๔๕๖๒๒

(การสมัครจะสมบูรณ์เมื่อได้รับการติดต่อกลับจากผู้จัดงาน)

- การประกวดจัดขึ้นในวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น. ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๑.๔ คะแนนและเกณฑ์การตัดสิน คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

พิจารณาให้คะแนนดังนี้

- | | |
|--|----------|
| ๑. ความสร้างสรรค์ในการนำเสนอ และการเลือกใช้ภาชนะ | ๒๐ คะแนน |
| ๒. การจัดและตกแต่งชุดสำหรับอาหาร และเครื่องเคียง ผักแนมได้อย่างเหมาะสม | ๓๐ คะแนน |
| ๓. รสชาติ (เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รส) | ๕๐ คะแนน |

หมายเหตุ : คำตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นสิ้นสุด

๑.๕ กฎ กติกา ประกอบการแข่งขัน

๑. ขนาดพื้นที่จัดแสดงเป็นโต๊ะกลมขนาด ๑๒๐ เซนติเมตร (ไม่มีผ้าคลุมโต๊ะให้)
๒. อุปกรณ์ในการจัดแสดง ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง
๓. สามารถนำป้ายสถาบันการศึกษามาตั้งบนโต๊ะแสดงผลงานได้ (หลังจากคณะกรรมการตัดสินแล้ว)
๔. การแต่งกายตามระเบียบของสถาบันนั้นๆ ในระดับอุดมศึกษา สำหรับบุคคลทั่วไปแต่งกายเรียบง่ายตามแบบประเพณีไทย

๒. การประกวดงานฝีมือด้านศิลปะประดิษฐ์ (มาลัยข้อพระกร)

๒.๑ คุณสมบัติ/ หลักฐานการสมัคร

- ประชาชนที่สนใจ บุคคลทั่วไป ไม่จำกัดอาชีพ ทีมละ ๓ ท่าน
- ไม่จำกัดอายุ
- สำเนาบัตรประชาชน คนละ ๑ ชุด
- ใบสมัครการประกวด

๒.๒ รายละเอียดการประกวดมาลัยข้อพระกร

- ประดิษฐ์มาลัยข้อพระกร ในลักษณะประณีต สวยงาม สามารถใช้งานได้จริงในเชิงธุรกิจ จำนวน ๑ พวง ภายในเวลา ๔ ชั่วโมง
- จัดเตรียมแท่นสำหรับจัดแสดง วัสดุ-อุปกรณ์ มาใช้ในการประกวดด้วยตนเอง อนุญาตให้เตรียมดอกไม้ ใบไม้ทุกชนิดมาก่อน เช่น แต่งกลีบ ฉีก ตัด คัดแยกขนาด (ก้าน, ใบ, ดอก) พร้อมจัดเรียงอุปกรณ์และวัสดุ ส่วนประกอบให้คณะกรรมการตรวจก่อนเวลา ๑๕ นาที
- ห้ามใช้วัสดุสังเคราะห์ที่ไม่ใช่ของสด
- ไม่อนุญาตให้ใช้กาวติดชิ้นงานทุกชนิด
- ห้ามนำงานหรือส่วนประกอบอื่นที่สำเร็จแล้วเข้ามาใช้ในการประกวด ให้ทำทุกอย่างภายในระยะเวลาที่กำหนด มิฉะนั้นจะตัดสิทธิ์ในการแข่งขัน
- พื้นที่ในการร้อยมาลัยขนาด ๙๐ x ๑๘๐ เซนติเมตร ต่อ ๑ ทีม (มีโต๊ะจัดแสดงแยกต่างหาก)
- รับสมัครจำนวนจำกัด ๑๕ ทีมเท่านั้น
- ส่งใบสมัครการประกวด (ตามเอกสารแนบท้าย) ภายในวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๒๔.๐๐ น. หรือ ส่งผลงานได้ที่

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาคาร ๑๐ ชั้น ๓ ที่อยู่ ๒๕๕ ถนนราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

Mail: pairin_koh@hotmail.com หรือ jaruneewit@gmail.com

หรือ โทรสาร ๐๒-๒๔๔๕๖๒๒ (การสมัครจะสมบูรณ์เมื่อได้รับการติดต่อกลับจากผู้จัดงาน)

- การประกวดจัดขึ้นในวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น. ณ หอประชุม
รักตะกนิษฐ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๒.๓ คะแนนและเกณฑ์การตัดสิน คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

พิจารณาให้คะแนนดังนี้

| | |
|--|----------|
| ๑. ความสวยงามและความประณีต | ๓๐ คะแนน |
| ๒. องค์ประกอบศิลป์ (ขนาด สัดส่วน รูปทรง) | ๒๐ คะแนน |
| ๓. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ | ๒๐ คะแนน |
| ๔. การเลือกใช้สี | ๒๐ คะแนน |
| ๕. การเลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ | ๑๐ คะแนน |

หมายเหตุ : คำตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นสิ้นสุด

๓. รางวัลสำหรับการประกวด

๓.๑ การประกวดงานด้านอาหาร (สำหรับข้าวแช่ชาววัง)

ระดับอุดมศึกษา

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| - รางวัลชนะเลิศ | ๘,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ | ๖,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ | ๓,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลชมเชย | ๑,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร |

บุคคลทั่วไป

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| - รางวัลชนะเลิศ | ๘,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ | ๖,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ | ๓,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลชมเชย | ๑,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร |

๓.๒ การประกวดงานฝีมือด้านศิลปะประดิษฐ์ (มาลัยข้อพระกร)

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| - รางวัลชนะเลิศ | ๘,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ | ๖,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ | ๓,๐๐๐ บาท พร้อมโล่รางวัลและวุฒิบัตร |
| - รางวัลชมเชย | ๑,๐๐๐ บาท และวุฒิบัตร |

๔. รายชื่อคณะกรรมการตัดสิน

๔.๑ การประกวดงานด้านอาหาร (สำหรับข้าวแช่ชาววัง)

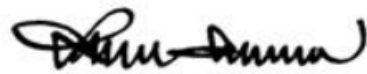
- | | |
|--|---|
| ๑) อาจารย์อภินิหาร ทินกร ณ อยุธยา | อาจารย์ด้านอาหารไทย ผู้ก่อตั้งโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย หม่อมหลวงพวง ทินกร |
| ๒) เชฟบุญเชิด ศรสวรรณ | Executive Chef โรงแรมเดอะ ทวิน ทาวเวอร์ |
| ๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ | ประธานกรรมการบริหาร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ |

๔.๒ การประกวดงานฝีมือด้านศิลปะประดิษฐ์ (มัลย์ข้อพระกร)

- | | |
|------------------------------------|---|
| ๑) ศาสตราจารย์มณีรัตน์ จันทนะพะลิน | ที่ปรึกษาสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ |
| ๒) อาจารย์กฤษณา ชูโซนา | อาจารย์ด้านศิลปะประดิษฐ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ |
| ๓) คุณณรงค์เลิศ คุ่มภัยเพื่อน | เจ้าของกิจการ ร้านพวงมาลัยภาณุมาศ |

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม / ประสานงาน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
คุณปานัฐ ไต่เต้ อาจารย์จารุณี วิเทศ โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๔ ๕๖๒๒ , ๐๘ ๖๓๓๙ ๖๑๘๖

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

01พ.ค.62 เวลา 11:52:34 Non-PKI Server Sign

Signature Code : OABCA-EYAQg-A4ADE-AQQAw



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต SUAN DUSIT UNIVERSITY

ใบสมัครการประกวด

โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ ๓
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หน่วยงาน / สถานศึกษา

ที่อยู่

รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ชื่อทีม

ประเภท การประกวดงานด้านอาหาร (สำหรับข้าวแช่ชาววัง)

การประกวดงานฝีมือด้านศิลปะประดิษฐ์ (มาลัยข้อพระกร)

รายชื่อผู้เข้าประกวด

1. เบอร์โทรศัพท์.....

2. เบอร์โทรศัพท์.....

3. เบอร์โทรศัพท์.....

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/ผู้จัดการทีม (ถ้ามี)

1. เบอร์โทรศัพท์.....

2. เบอร์โทรศัพท์.....

ลงชื่อ.....ผู้ส่งใบสมัคร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

สูตรข้าวแช่ชาววัง

| ชื่อทีม..... | |
|--------------|-----------|
| ส่วนผสม | วิธีการทำ |
| | |

สามารถเพิ่มรายละเอียดของตำรับอาหารได้