

รายการที่ 33 การแข่งขันประกอบสำหรับอาหารไทย วัตถุดิบจากพลาสติก ของดี จ.สมุทรปราการ (ม.4-6)

กำหนดการ แข่งขันวันจันทร์ที่ 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 เวลา 13.00 – 15.00 น.

สถานที่ ห้องประกอบการอาหาร Culinary Room ชั้น 2 อาคารหลุยส์มารี

ลงทะเบียนรับรายงานตัว บริเวณหน้าห้องการแข่งขัน เวลา 12.30-12.45 น.

วันและเวลาที่รับสมัคร

1. เปิดรับสมัครการแข่งขันถึงวันที่ 20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นนักเรียน กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 ในปีการศึกษา 2567
2. เป็นการแข่งขันประเภททีม ทีมละ 3 คน ส่งได้โรงเรียนละ 1 ทีม

ประเภทและเงื่อนไข เมนูอาหารไทย (วัตถุดิบจากพลาสติก)

ประเภท	เงื่อนไข
1. สำหรับอาหารไทยวัตถุดิบจากพลาสติก	1. ประกอบอาหารอาหารไทยวัตถุดิบจากพลาสติก ซึ่งในสำหรับอาหารที่แข่งขันประกอบด้วย 1.1 พลาสติก 1.2 กับข้าวจำนวน 1 ชนิด ซึ่งใช้วัตถุดิบคือ พลาสติก ประกอบเป็นเมนูอาหารไทย 2. ผู้แข่งขัน 3 คน ต่อ 1 ทีม จะต้องมาปรุงประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาของการแข่งขัน 13.00-15.00น. (เวลาในการปรุงประกอบอาหาร 2 ชั่วโมง) 3. ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหาร 2 จาน เพื่อถ่ายภาพประชาสัมพันธ์ และเพื่อให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน 4. ผู้แข่งขันต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ภาชนะ อุปกรณ์ และป้ายชื่อเมนูอาหาร มาเพื่อใช้ในการแข่งขัน 5. ในกรณีที่ทำเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน 6. ทางผู้จัดงานจะจัดเตรียมโต๊ะและเตาในการประกอบอาหารไว้ให้ 7. ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่ 8. ผู้แข่งขันต้องเตรียมสูตรอาหาร Recipe อย่างน้อย 1 ชุด สำหรับคณะกรรมการ 9. รับสมัครไม่เกิน 6 ทีม (การพิจารณาใช้ดุลพินิจของผู้จัด)



กฎ กติกา การแข่งขัน เมนูการประกอบอาหารไทยวัตถุดิบจากพลาสติก ของดี จ.สมุทรปราการ

1. ผู้แข่งขันต้องประกอบเมนูอาหารไทยวัตถุดิบจากพลาสติก ซึ่งอยู่ในสำหรับอาหารที่ประกอบด้วย
 2. ผู้แข่งขัน 3 คน ต่อ 1 ทีม จะต้องมาปรุงประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาของการแข่งขัน
13.00 - 15.00 น. (เวลาในการปรุงประกอบอาหาร 2 ชั่วโมง)
 3. ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหารทั้งหมด 2 จาน เพื่อถ่ายภาพประชาสัมพันธ์ และเพื่อให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน
 4. ผู้แข่งขันต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ภาชนะ อุปกรณ์ และป้ายชื่อเมนูอาหาร มาเพื่อใช้ในการแข่งขัน
 5. ในกรณีที่ทำเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน 2 นาที หัก 1 คะแนน
 6. ทางผู้จัดงานจะจัดเตรียมโต๊ะและเตาในการประกอบอาหารไว้ให้
 7. ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่
 8. ผู้แข่งขันต้องเตรียมสูตรอาหาร Recipe อย่างน้อย 1 ชุด สำหรับคณะกรรมการ
 9. ผู้แข่งขันต้องมารายงานตัวที่กองอำนวยการฝ่ายการประกวดและแข่งขัน ตั้งแต่เวลา 12.30-12.45น. หากเกินเวลาที่กำหนด จะถือเป็นการสละสิทธิ์
- จัดอาหาร จำนวน 2 ชุด ดังนี้
 - สำหรับที่ 1 สำหรับวางโชว์ด้านหน้าเพื่อถ่ายภาพ และประชาสัมพันธ์
 - สำหรับที่ 2 สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

เกณฑ์การตัดสิน เมนูการประกอบอาหารไทยวัตถุดิบจากพลาสติก ของดี จ.สมุทรปราการ

- ความสะอาด ถูกหลักสุขลักษณะของผู้แข่งขัน และพื้นที่แข่งขัน	10 คะแนน
- เอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหารไทย (เน้นวัตถุดิบ)	20 คะแนน
- รสชาติของอาหาร	40 คะแนน
- การจัดตกแต่งอาหาร	10 คะแนน
- วิธีการปรุงประกอบอาหาร	10 คะแนน
- ระยะเวลาในการประกอบอาหาร	10 คะแนน
รวม	100 คะแนน

เกณฑ์การพิจารณารางวัล

คะแนน 90 ขึ้นไป	รางวัลชนะเลิศ
คะแนน 80 - 89	รางวัลชนะเลิศอันดับ 1
คะแนน 70 - 79	รางวัลชนะเลิศอันดับ 2
คะแนนต่ำกว่า 69	รางวัลชมเชย



นิทรรศการวิชาการ เอ ซี เอส พี

ACSP: Pathway to the Universe of Knowledge

รางวัลการแข่งขัน

ชนะเลิศ	โล่รางวัล+เกียรติบัตร + พุทธการศึกษ
รองชนะเลิศอันดับ 1	เกียรติบัตร + พุทธการศึกษ
รองชนะเลิศอันดับ 2	เกียรติบัตร + พุทธการศึกษ

คณะกรรมการตัดสิน : ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 5 คน

ผู้รับผิดชอบ

มิสอมรพรรณ สีสุข โทร. 06-2356-6559