

ที่ วสปร. ๐๑/๖๕๐๐๙๒

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขันการทำอาหาร ในกิจกรรม “SBAC MASTER CHEF”

เรียน ท่านผู้อำนวยการ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

๒. หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาสำหรับการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) มีการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาการโรงแรม และสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งเน้นทักษะการให้บริการ และทักษะการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และวางพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีการจัดกิจกรรมที่บูรณาการทั้งในห้องเรียน และกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้ นักเรียนได้มีโอกาสนในการฝึกทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

ในการนี้ วิทยาลัยฯ ได้จัดกิจกรรม SBAC MASTER CHEF ในโจทย์ Dessert for your loved one “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก” จึงขอเชิญชวนนักเรียนนักศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ร่วมกิจกรรม โดยการส่งคลิปวิดีโอเพื่อนำเสนอในรอบคัดเลือกเกี่ยวกับขั้นตอนในการทำ ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ความยาวไม่เกิน ๑๐ นาที ภายในวันพุธที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๕ ตามช่องทางที่กำหนดในเอกสารที่แนบมานี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ปราศรัย ประวัติรุ่งเรือง)

ผู้อำนวยการ

เรียน ผู้อำนวยการ เพื่อ

☒ 9. WSTW

☒ ๒. สัมควรมอบคำ

พิจารณา/ดำเนินการ

1952/6

2000 2001 2002

ผู้ประสานงาน

อาจารย์เขมิกา ธนนิมิตเจริญ ๐๘๖-๔๙๖๔๒๙๖

อาจารย์พรพล พระรามันท์ ๐๘๕-๑๔๖๒๐๑๔

- 91872

- แจ้งข่าวแก่คณะกรรมการงานอาชีพ เพื่อทราบและพิจารณาประโยชน์ของนักเรียนด้วย ม. ๓ เจ้าอาวาสวัด

  
 ৬ম বি.সি. ৬৬৬৬

**ตรา**

มอบ ☒ สิทธิการ... และแผนงาน  
☐ ...  
☐ ...

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*



หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาทั่วไปการแข่งขันทักษะการประกอบอาหาร

## "SBAC MASTER CHEF"

ประจำปีการศึกษา 2565

### กติกาการแข่งขัน

#### รอบ Final (แข่งที่ SBAC สะพานใหม่)

การแข่งขันภายใน (วันที่ 31 กรกฎาคม 2565)

การแข่งขันภายนอก (วันที่ 7 สิงหาคม 2565)

**\*\*ผู้เข้าแข่งขันรอบ Final ทั้งหมด 12 คน ต้องเป็นผู้ผ่านการคัดเลือกจากการส่ง clip การทำ และนำเสนอ  
ส่งมาประกวดรอบรอบคัดเลือก (VDO challenge)**

1. เป็นการแข่งขันแบบออนไลน์ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- ผู้เข้าแข่งขัน เข้าปฐมนิเทศรายละเอียดการแข่งขัน ก่อนวันแข่ง รอบ Final (แข่งที่ SBAC

สะพานใหม่)

- รอบภายในวันที่ 25 กรกฎาคม 2565 เวลา 16.00น.

- รอบภายนอกวันที่ 1 สิงหาคม 2565 เวลา 16.00น.

- ผู้เข้าแข่งขัน ทำการแข่งขันในรอบ Final ที่ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ

- ผู้เข้าแข่งขันต้องมาลงทะเบียนก่อนการแข่งขัน 1 ชั่วโมง

- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องประกอบอาหารประเภทอาหารเมนูขนมหวานโมเดิร์น จำนวน 1 จาน ซึ่งเป็นขนมหวานที่จัดเสิร์ฟในรูปแบบจานหลักที่ไม่ใช่เดาอบ และมีวัตถุดิบหลักที่นำเสนอในงานคือ ช็อคโกแลต โดยในงานจะต้องมีที่มาและประวัติตามหัวข้อ Dessert for your loved one “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก” และเหตุผลที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันเลือกมาทำในการแข่งขัน ทั้งนี้ในงานต้องมีองค์ประกอบของ ขนมตัวหลัก ครีมเบิ้ล ผลไม้และซอส จัดเสิร์ฟแบบโมเดิร์นโดยให้จัดเสิร์ฟจำนวน 1 จาน (สำหรับจัดแสดง และนำเสนอ)

2. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ ตามรายละเอียดด้านล่างนี้มาเองพร้อมทั้งสูตรอาหารสำหรับเสิร์ฟ 1 ที่ จำนวน 1 จาน

- ต้องใช้ ช็อคโกแลต ที่ทางทีมงานจัดเตรียมไว้ให้ เท่านั้น ซึ่งมี รายละเอียดช็อคโกแลต ดังนี้

- Compound Chocolate

- Compound White Chocolate

- ขนมตัวหลักต้องเป็นขนมที่ไม่ใช่เดาอบในการทำ การเตรียมส่วนผสมสามารถ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ยังไม่อนุญาตให้ปรุง และแบ่งส่วนสำหรับเสิร์ฟ

- ผลไม้อนุญาตให้แบ่งส่วน ล้าง จัดเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการได้ แต่ไม่อนุญาตให้ขึ้นรูป ตัด หั่น

แต่ง พร้อมลงจาน

- ขอส ไม่อนุญาตให้เตรียมสำเร็จ แต่อนุญาตให้ชั่งตวงวัด ส่วนผสมไว้ได้ (อนุญาตให้ใช้ผลไม้แช่แข็งได้)

- ของตกแต่งอาหารต่างๆ อนุญาตให้เตรียมไว้ได้แต่ต้องแสดงให้กรรมการดูก่อนแข่งขัน

- ครัมเบิล สามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดวัตถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ห้าม ผสม หรืออบเตรียมไว้ (ทางทีมงานจะเตรียมเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้ให้)

3. ผู้เข้าสมัครต้องทำการแข่งขันโดยมีเวลาในการทำการประกอบอาหารรวมทั้งสิ้น 1 ชั่วโมง โดยแบ่งดังนี้

10 นาที สำหรับการเตรียมความพร้อม

50 นาที สำหรับการประกอบอาหาร และจัดเสิร์ฟ

\*\* หลังจากการประกอบอาหารตามเวลาที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขัน ต้องนำเสนอจานอาหารกับกรรมการ โดยใช้เวลาไม่เกิน 3 นาที และให้กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ในรายละเอียด ต่อไปนี้

- ชื่อเมนู และแนวคิด

- ที่มา และเรื่องราว “อาหารสำหรับเพื่อนที่คุณระลึกถึง”

4. อุปกรณ์ที่สนามแข่งได้จัดเตรียมให้ ประกอบด้วย

- ชุดมีด/เขียง (มีดอเนกประสงค์ 5 นิ้ว / มีดครัวขนาด 6 นิ้ว)

- อ่างล้างอุปกรณ์ และน้ำยา 1 อ่าง

- ถาดสแตนเลส 2 ถาด

- ถาดอบ 1 ถาด

- เตาแก๊สหัวยุโรป 2 หัวเตา

- อ่างผสมอาหาร 5 ใบ (ใบใหญ่ 1 / ใบกลาง 2 / ใบเล็ก 2)

- ถ้วยเตรียม 8 ใบ

- กระทะสแตนเลส 1 ใบ พร้อมตะหลิว

- หม้อด้ามสแตนเลส 1 ใบ

- หม้อสแตนเลส 2 หู 1 ใบ

- กระทะเทฟรอนใบเล็ก 1 ใบ

- เครื่องผสมแป้ง พร้อมหัวตี ตระกร้อ / ใบพัด

5. อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมสำหรับรอบแข่ง Final

- วัตถุดิบที่ใช้สำหรับทำเมนูที่เข้าแข่งขัน

- อุปกรณ์เฉพาะสำหรับทำเมนูที่เข้าแข่งขัน

## เกณฑ์การตัดสิน

เกณฑ์การให้คะแนนเต็ม 100 คะแนน ดังนี้

| รายละเอียดของคะแนน                               | คะแนนย่อย | คะแนนรวม |
|--------------------------------------------------|-----------|----------|
| การนำเสนอ เรื่องราวของอาหาร                      | 20        | 100      |
| เสิร์ฟครบถ้วน ภายในเวลา                          | 20        |          |
| ทักษะการประกอบอาหาร                              | 20        |          |
| การเลือกใช้วัตถุดิบ แนวคิด และความ<br>สร้างสรรค์ | 20        |          |
| สุขอนามัยระหว่างประกอบอาหาร                      | 20        |          |



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ  
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

### กำหนดการในการแข่งขัน รอบ Final

การแข่งขันทักษะภายใน - ภายนอก สาขาการโรงแรมอาหารและโภชนาการ “SBAC MASTER CHEF ”

วันอาทิตย์ที่ 31 กรกฎาคม 2565 (การแข่งขันภายใน)

วันอาทิตย์ที่ 7 สิงหาคม 2565 (การแข่งขันภายนอก)

ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านรอบคัดเลือก (VDO challenge) โดยมีรายละเอียดของกำหนดการดังนี้

|                  |                                                                                                                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.30 – 08.30 น. | ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF”<br>** เวลา 8.00 – 8.15 ทีมแนะนำประชาสัมพันธ์                                                                        |
| 08.30 - 08.45 น. | เปิดพิธีโดยท่านผู้อำนวยการ ดร.ปราศรัย ประวัตรุ่งเรือง                                                                                                          |
| 08.45 - 09.00 น. | ประชุมรวมผู้เข้าแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมและอธิบายกฎ<br>กติกาการแข่งขัน<br>** อธิบาย ระเบียบ กติกา ภาพรวม<br>** แนะนำกรรมการ กรรมการ อธิบายเกณฑ์ในการตัดสิน |
| 09.00 - 09.15 น. | Set up อุปกรณ์ ก่อนแข่ง                                                                                                                                        |
| 09.15 – 10.15 น. | เริ่มการแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF”                                                                                                                             |
| 10.15 - 11.00 น. | ผู้เข้าแข่งขันนำเสนอจานอาหารกับกรรมการ และกรรมการ<br>สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม                                                                                 |
| 11.00 - 11.30 น. | คณะกรรมการรวบรวมคะแนนการแข่งขัน                                                                                                                                |