

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

២៦ កក្កដា ២៥៦៥

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขันการทำอาหาร “SBAC MASTER CHEF”

เรียน ท่านผู้อำนวยการ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

๒. หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาสำหรับการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) มีการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาการโรงแรม และสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งเน้นทักษะการให้บริการ และทักษะการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และวางพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีการจัดกิจกรรมที่บูรณาการทั้งในห้องเรียน และกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้นักเรียนได้มีโอกาสนในการฝึกทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

ในการนี้ วิทยาลัยฯ จึงได้จัดการแข่งขัน SBAC MASTER CHEF เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาที่มีความสนใจ และความสามารถทางด้านการทำอาหาร ได้เข้าร่วมในการแข่งขัน ในโจทย์ Dessert for your loved one “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก” ในวันอาทิตย์ที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๕ ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) สะพานใหม่ จึงขอเรียนเชิญทางสถานศึกษาส่งนักเรียนนักศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ และนักเรียนนักศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

บน, ผู้อำนวยการ เพื่อ

๑. ทราบ

๑๒. สมควรมอบฝ่าย.....
พิจารณา/ดำเนินการ

an.

2 61.9. 2565

ผู้ประสานงาน

อาจารย์พชรพล พระระมานันท์ ๐๘๕-๑๔๖๒๐๑๔

อาจารย์เขมิกา ธนนิมิตเจริญ ๐๘๖-๙๙๖๙๒๙๖



- ทราย
- แฉ่งพังงาใกล้มัสยิด (ทราบอาชีพ
เพื่อทราบและพิจารณาประโยชน์)

ทราบ
มอบ ☒ วิชาการ ☐ งานประมาณและแผนงาน
☐ บุคคล ☐ทั่วไป
☐ สำนักงานผู้อำนวยการ

म.स.अ. ७४७८



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

กำหนดการในการแข่งขัน รอบ Final

การแข่งขันทักษะการประกอบอาหาร “SBAC MASTER CHEF ”

วันอาทิตย์ที่ 21 สิงหาคม 2565

ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านรอบคัดเลือก (VDO challenge) โดยมีรายละเอียดของกำหนดการดังนี้

07.30 – 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF”
08.30 – 08.45 น.	เปิดพิธีโดยท่านผู้อำนวยการ ดร.ปราศรัย ประวัตรุ่งเรือง
08.45 – 09.00 น.	ประชุมรวมผู้เข้าแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมและอธิบายกฎ กติกาการแข่งขัน
	** อธิบาย ระเบียบ กติกา ภาพรวม
	** แนะนำกรรมการ กรรมการ อธิบายเกณฑ์ในการตัดสิน
	** แนะนำเทคนิคการทำช็อคโกแลตโดย BESTMATE
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 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
11.00 – 11.30 น.	คณะกรรมการรวบรวมคะแนนการแข่งขัน



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาทั่วไปการแข่งขันทักษะการประกอบอาหาร

“SBAC MASTER CHEF”

ประจำปีการศึกษา 2565

1. คุณสมบัติทั่วไปของผู้เข้าแข่งขัน

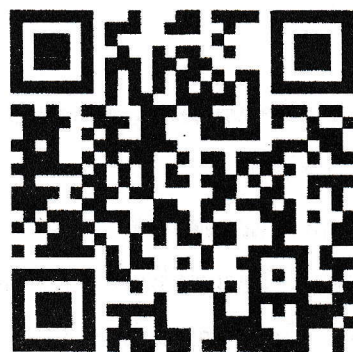
1. เป็นนักเรียนนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 และมัธยมศึกษาปีที่ 6

กติกาการแข่งขัน

รอบคัดเลือก

ส่งคลิปวิดีโอเพื่อนำเสนอในรอบคัดเลือกเกี่ยวกับขั้นตอนในการทำ ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ความยาวไม่เกิน ๑๐ นาที โดยมีรายละเอียดดังนี้

- เป็นคลิปวิดีโอแสดงการทำเมนู ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ตามโจทย์ที่กำหนด ในรอบ Final
- สามารถ ตัดต่อ ใส่เอฟเฟค ครีเอท เนื้อหาในคลิปได้ แต่ต้องมีเนื้อหาที่ครอบคลุมในเรื่อง วิธีการทำ สตอรี่ของงานอาหาร และการนำเสนอในงานเมื่อทำเสร็จแล้ว
- ส่งผลงานโดยการอัปโหลดคลิปลงใน YouTube และส่งลิงค์ YouTube ผ่านลิงค์ <https://www.sbac.ac.th/sbacmasterchefs/> หรือสามารถสแกนผ่าน QR Code ด้านล่าง โดยเลือกวิทยาเขตที่จะลงแข่งขันให้ถูกต้อง
- ส่งผลงานวันสุดท้ายวันที่ 15 สิงหาคม 2565



- ประกาศผลผู้ที่ผ่านเข้ารอบคัดเลือก วันที่ 16 สิงหาคม 2565

รอบ Final (แข่งที่ SBAC สะพานใหม่) วันอาทิตย์ที่ 21 สิงหาคม 2565

**ผู้เข้าแข่งขันรอบ Final ทั้งหมด 12 คน ต้องเป็นผู้ผ่านการคัดเลือกจากการส่ง clip การทำ และนำเสนอส่งมา ประกวดรอบรอบคัดเลือก (VDO challenge)

1. เป็นการแข่งขันแบบ Onsite โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- ผู้เข้าแข่งขัน เข้าประชุมทางออนไลน์ด้วยโปรแกรม Google Meet เพื่อรับฟังรายละเอียดการแข่งขัน ก่อนวันแข่งรอบ Final (แข่งที่ SBAC สะพานใหม่) วันที่ 18 สิงหาคม 2565 เวลา 16.00 น.
- ผู้เข้าแข่งขัน ทำการแข่งขันในรอบ Final ที่ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) สะพานใหม่
- ผู้เข้าแข่งขันต้องมาลงทะเบียนก่อนการแข่งขัน 1 ชั่วโมง ในวันอาทิตย์ที่ 21 สิงหาคม 2565
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องประกอบอาหารประเภทอาหารเมนูขนมหวานโมเดิร์น จำนวน 1 เมนู 2 จาน ซึ่งเป็นขนมหวานที่จัดเสิร์ฟในรูปแบบจานหลักที่ไม่ใช่เตาอบ และมีวัตถุดิบหลักที่นำเสนอในจานคือ ช็อกโกแลต โดยในจานจะต้องมีที่มาและประวัติตามหัวข้อ Dessert for your loved one “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก” และเหตุผลที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันเลือกเมนูนี้มาทำในการแข่งขัน ทั้งนี้ในจานต้องมีองค์ประกอบของ ขนมตัวหลัก ครีมเบิ้ล ผลไม้และซอส โดยมีวัตถุดิบหลักเป็นช็อกโกแลต จัดเสิร์ฟแบบโมเดิร์นโดยให้จัดเสิร์ฟจำนวน 2 จาน (สำหรับจัดแสดง และนำเสนอ)

2. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์เฉพาะสำหรับทำเมนูเข้าแข่งขันและส่วนผสมต่างๆ ตามรายละเอียดด้านล่างนี้มาเองพร้อมทั้งสูตรอาหารสำหรับเสิร์ฟ 1 เมนู จำนวน 2 จาน

- ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ช็อกโกแลตที่ทางทีมงานจัดเตรียมไว้ให้ เท่านั้น ซึ่งมี รายละเอียดช็อกโกแลต ดังนี้
 - Compound Chocolate
 - Compound White Chocolate
- ขนมตัวหลักต้องเป็นขนมที่ไม่ใช่เตาอบในการทำ การเตรียมส่วนผสมสามารถ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ยังไม่อนุญาตให้ปรุง และแบ่งส่วนสำหรับเสิร์ฟ
- ผลไม้อนุญาตให้แบ่งส่วน ล้าง จัดเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการได้ แต่ไม่อนุญาตให้ขึ้นรูป ตัด หั่นแต่ง พร้อมลงจาน
- ซอส ไม่อนุญาตให้เตรียมสำเร็จ แต่อนุญาตให้ชั่งตวงวัด ส่วนผสมไว้ได้ (อนุญาตให้ใช้ผลไม้แช่แข็งได้)
- ของตกแต่งอาหารต่างๆ อนุญาตให้เตรียมไว้ได้แต่ต้องแสดงให้กรรมการดูก่อนแข่งขัน
- ครีมเบิ้ล สามารถ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ห้าม ผสม หรืออบเตรียมไว้ (ทางทีมงานจะเตรียมเตาอบ อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้ให้)

3. ผู้เข้าสมัครต้องทำการแข่งขันโดยมีเวลาในการทำการประกอบอาหารรวมทั้งสิ้น 1 ชั่วโมง โดยแบ่งดังนี้

- | | |
|---------|-----------------------------------|
| 10 นาที | สำหรับการเตรียมความพร้อม |
| 50 นาที | สำหรับการประกอบอาหาร และจัดเสิร์ฟ |

** หลังจากการประกอบอาหารตามเวลาที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขัน ต้องนำเสนอจานอาหารกับกรรมการ โดยใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที และให้กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ในรายละเอียด ต่อไปนี้- ชื่อเมนู และแนวคิด - ที่มา และเรื่องราว “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก”

4. ผู้เข้าแข่งขัน ต้องมาพร้อมกับคนพิเศษ 1 คนตามโจทย์ “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก จะเป็น พ่อ แม่ ครู ญาติ หรือเพื่อนสนิทก็ได้ (มีผลต่อคะแนนการคิดเมนูในการนำเสนอเรื่องราว)

5.เกณฑ์การตัดสิน

เกณฑ์การให้คะแนนเต็ม 100 คะแนน ดังนี้

รายละเอียดของคะแนน	คะแนนย่อย	คะแนนรวม
การนำเสนอ เรื่องราวของอาหาร	20	100
เสิร์ฟครบถ้วน ภายในเวลา	20	
ทักษะการประกอบอาหาร	20	
การเลือกใช้วัตถุดิบ แนวคิด และความคิดสร้างสรรค์	20	
สุขอนามัยระหว่างประกอบอาหาร	20	

5. อุปกรณ์ที่สนามแข่งได้จัดเตรียมให้ ประกอบด้วย

- ชุดมีด/เขียง (มีดอเนกประสงค์ 5 นิ้ว / มีดครัวขนาด 6 นิ้ว)
- อ่างล้างอุปกรณ์ และน้ำยา 1 อ่าง
- ถาดแอสแตนเลส 2 ถาด
- ถาดอบ 1 ถาด
- เตาแก๊สหัวยุโรป 2 หัวเตา
- อ่างผสมอาหาร 5 ใบ (ใบใหญ่ 1 / ใบกลาง 2 / ใบเล็ก 2)
- ถ้วยเตรียม 8 ใบ
- กระทะสแตนเลส 1 ใบ พร้อมตะหลิว
- หม้อต้มสแตนเลส 1 ใบ
- หม้อสแตนเลส 2 หู 1 ใบ
- กระทะเทฟรอนใบเล็ก 1 ใบ
- เครื่องผสมแป้ง พร้อมหัวตี ทรายกร้อ / ใบพัด

6. รางวัลสำหรับการประกวด

ผู้ชนะในการแข่งขันลำดับที่ 1 ได้รับทุนการศึกษา 100 % และเกียรติบัตร
ลำดับที่ 2 ได้รับทุนการศึกษา 50% และเกียรติบัตร
ลำดับที่ 3 ได้รับทุนการศึกษา 25% และเกียรติบัตร
รางวัลชมเชย 25% และเกียรติบัตร

หมายเหตุ : สำหรับนักเรียนที่ร่วมการแข่งขันจะได้รับเกียรติบัตรทุก

7. ผู้ประสานงาน/ช่องทางการสมัคร

เบอร์โทรติดต่อ (SBAC สะพานใหม่)

- อาจารย์เขมิกา ธนนิมิตเจริญ 086-9969296
- อาจารย์พชรพล พระระมานันท์ 085-1462014