



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

ที่ วสธ. ๐๑/๖๗๐๑๖๘

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๗

โรงเรียนจอมสุรางค์อุปถัมภ์
เลขรับ.....1497
วันที่.....1.1 ก.ค. 2567
เวลา.....

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขันการทำอาหาร “SBAC MASTER CHEF 2024”

เรียน ท่านผู้อำนวยการ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

๒. หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาสำหรับการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) มีการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาการโรงแรมและสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งเน้นทักษะการให้บริการ และทักษะการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และวางพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีการจัดกิจกรรมที่บูรณาการทั้งในห้องเรียน และกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้นักเรียนได้มีโอกาสในการฝึกทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

ในการนี้ วิทยาลัยฯ จึงได้จัดการแข่งขัน SBAC MASTER CHEF 2024 เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาที่มีความสนใจ และความสามารถทางด้านการทำอาหาร ได้เข้าร่วมในการแข่งขัน ในโจทย์ การแข่งขัน หัวข้อ “Sustainability Thai Gastronomy” วันศุกร์ที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) สะพานใหม่ จึงขอเรียนเชิญทางสถานศึกษาส่งนักเรียนนักศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ และนักเรียนนักศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้ โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๑ - ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการเพื่อ

☒ ๑. ทราบ

☒ ๒. สมควรมอบฝ่าย.....

พิจารณา/ดำเนินการ

☐ ๓.

11 ก.ค. 2567

ขอแสดงความนับถือ



(ดร.อิสริยา วรพัฒน์)

ผู้อำนวยการ

- ☒ ทราบ ☐ อนุมัติ ☐ อนุมัติ
☒ มอบ ☒ บริหารวิชาการ
☐ บริหารงานบุคคล
☐ บริหารงบประมาณ
☐ บริหารทั่วไป
☐ สำนักงานผู้อำนวยการ

๑๗ ก.ค. ๖๗

ผู้ประสานงาน/ช่องทางการสมัคร

เบอร์โทรติดต่อ (สาขาสะพานใหม่)

อาจารย์เขมิกา ธนนิมิตเจริญ 086-996-9296

อาจารย์ปฎิภัทร สิงห์ปัน 097-206-0707

อาจารย์จกฤช วงศ์ประดิษฐ์ 093-5825-280

๑. ทราบ
๑. 11 ก.ค. ๖๗
๑๗ ก.ค. ๖๗
๑๗ ก.ค. ๖๗
๑๗ ก.ค. ๖๗



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

การแข่งขัน SBAC MASTER CHEF 2024

SBAC MASTER CHEF Season 4 ในหัวข้อ “Sustainability Thai Gastronomy”

หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยปัจจุบันอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเป็นสิ่งที่ต้องการของผู้บริโภคและต้องใช้ทรัพยากรการผลิตในการประกอบอาหารที่สูง ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทำให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารหันมาให้ความสนใจในเรื่องของ Sustainability Food หรือ อาหารแบบยั่งยืนประเทศไทยมีเอกลักษณ์ในเรื่องของการบริโภคอาหาร สะท้อนให้เห็นถึง วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ซึ่งในแต่ละชุมชนจะมีวัตถุดิบประจำท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ นำมาใช้ ในการประกอบอาหาร บ่งบอกถึงคุณค่าของวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ตามลักษณะวิถีชีวิตชนบธรรมเนียมประเพณี

การแข่งขัน SBAC MASTER CHEF Season 4 “Sustainability Thai Gastronomy” ไม่เพียงแต่ เป็นการแข่งขัน ที่ให้นักเรียน ได้แสดงถึงความสามารถในการประกอบอาหาร และเห็นถึงความสำคัญ ของวัตถุดิบท้องถิ่นในชุมชน ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ต่อยอด เป็นเมนูอาหาร ที่มีความยั่งยืน ตลอดจนสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมบริการ อาหาร และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนได้แสดงถึงความสามารถในการประกอบอาหารและเห็นถึงความสำคัญของวัตถุดิบท้องถิ่นในชุมชน “Sustainability Thai Gastronomy”
2. เพื่อสร้างการรับรู้ที่ก่อให้เกิดความสนใจในเรื่องของ Sustainability Food หรือ อาหารแบบยั่งยืน มากขึ้น
3. พัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ของชุมชนสู่ระดับอุตสาหกรรม เพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบในชุมชนให้เป็นที่รู้จัก

ระดับการแข่งขัน : ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 และ ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

รูปแบบการแข่งขัน : ประเภททีม ทีมละ 2 คน

ระยะเวลาการจัดกิจกรรม

ประชาสัมพันธ์และเปิดรับสมัคร วันที่ 1 มิถุนายน 2567 ถึง วันที่ 26 กรกฎาคม 2567

วันแข่งขันและประกาศผลวันที่ 2 สิงหาคม 2567

แบ่งออกเป็น รอบที่ 1 ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 เวลา 09.10-10.00 น.

รอบที่ 2 ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 เวลา 11.10-12.00 น.

รอบระดับมัธยมต้น โจทย์การแข่งขัน : Thai Dessert Transformation (ขนมไทยแปลงร่าง)

ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบเมนูขนมหวานฟรีสไตน์รูปแบบโมเดิร์น 1 เมนู โดยจัดทำ 2 งาน แบ่งออกเป็น 1 งานสำหรับคณะกรรมการ และอีก 1 งานสำหรับจัดแสดงโชว์ผลงาน (โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาด 60x60 cm.)

เมนูของผู้เข้าแข่งขันใน 1 งาน จะต้องประกอบไปด้วย

- 1) ขนมไทย 1 ชนิดหรือขนมชุมชนทั่วประเทศไทย
- 2) เค้ก
- 3) ซอส 1 ชนิด
- 4) ครีมน้ำตาล
- 5) ของตกแต่ง เช่น ผลไม้ มูส และอื่นๆ

ผู้แข่งขันสามารถนำขนมไทย ขนมอร่อยของดีของเด่นประจำชุมชน มานำเสนอในรูปแบบใหม่ ให้ดูทันสมัย สร้างคุณค่า และความน่าสนใจ เช่น ขนมสาลี่ จากจังหวัด สุพรรณบุรี นำมาแปลงร่างในรูปแบบ มูสเค้ก กลิ่นมะลิ โรยด้วย ครีมน้ำตาลลูกเกด ข้าวหลามหนองมน จากจังหวัดชลบุรี นำมาแปลงร่างเป็นวุ้นข้าวหลาม ซอสกะทิ เป็นต้น

หมายเหตุ

- ให้อาจารย์เตรียมเข้าสแตนด์แข่งขันก่อนแข่ง 10 นาที
- ขนมไทยสามารถ ใช้สำเร็จรูป ไม่มีผลต่อคะแนนแต่จะให้คะแนนในส่วนของการคิดสร้างสรรค์ การนำมาประยุกต์ทานคู่กับขนมในงาน
- ขนมตัวหลักสามารถใช้เตาอบได้ โดยกองการแข่งขันเตรียมเตาอบสำหรับใช้ร่วมกันไว้ให้ เชื้อไฟ ไม้ที่ 180 องศาเซลเซียส การเตรียมส่วนผสมสามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดดูดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ยังไม่ อนุญาตให้ปรุง และแบ่งส่วนสำหรับเสิร์ฟ
- ผลไม้อนุญาตให้แบ่งส่วน ล้าง จัดเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการได้ แต่ไม่อนุญาตให้ขึ้นรูป ตัด หั่น แต่ง พร้อมลงงาน
- ซอส ไม่อนุญาตให้เตรียมสำเร็จ แต่อนุญาตให้ชั่งตวงวัด ส่วนผสมไว้ได้ (อนุญาตให้ใช้ผลไม้ แช่แข็งได้)
- ของตกแต่งอาหารต่างๆ อนุญาตให้เตรียมไว้ได้แต่ต้องแสดงให้กรรมการดูก่อนแข่งขัน
- ครีมน้ำตาล สามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดดูดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ห้าม ผสม หรืออบเตรียมไว้ (ทางทีมงานจะเตรียมเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้ให้)
- ทางกองการแข่งขันมีจัดเตรียมน้ำแข็งส่วนกลางไว้ให้



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

- 3 -

- ให้เวลาจัด Display ก่อนเวลา 9.00 น. ของทุกรายการแข่งขัน ผู้ติดตามสามารถช่วยประกอบ Display ได้โดยไม่มีผลต่อคะแนน ยกเว้นกรณีจัดเกินเวลากำหนด

รอบระดับมัธยมปลาย โจทย์การแข่งขัน : Sustainable Thai Gastronomy “แกงไทย” จากวัตถุดิบชุมชน
ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบเมนูแกงจากวัตถุดิบท้องถิ่นชุมชนในทั่วทุกภาคของประเทศไทย ผู้เข้าแข่งขัน
สามารถเลือกวัตถุดิบที่ดี ของเด่นจากชุมชนมาสร้างสรรค์เป็นเมนูแกงไทย ให้ดูทันสมัย สร้างคุณค่า และความ
น่าสนใจ โดยจัดทำ 2 จาน แบ่งออกเป็น 1 จานสำหรับคณะกรรมการ และอีก 1 จานสำหรับจัดแสดงโชว์ผลงาน
(ได้ะจัดแสดงผลงานขนาด 60x60 cm.)

เมนูของผู้เข้าแข่งขันใน 1 จาน จะต้องประกอบไปด้วย

1) เมนูแกงของไทย

ผู้แข่งขันสามารถรังสรรค์แกงไทย รสชาติดั้งเดิม เพื่อยกชูแกงไทยแต่ละภาคทั่วประเทศไทยให้เป็นที่รู้จัก
สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดยกระดับแกงไทยให้เป็นที่รู้จักนานาประเทศได้

หมายเหตุ

- ให้เวลาจัดเตรียมเข้าสแตชั่นแข่งขันก่อนแข่ง 10 นาที
- พริกแกงสามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ผ่านความร้อนในการเคี่ยว ผัดมาล่วงหน้า
- หากมีข้าว สามารถเตรียมมาก่อนล่วงหน้าได้
- การเตรียมส่วนผสมสามารถ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรสใดๆ
- หากมีผลไม้ไม่อนุญาตให้แบ่งส่วน ล้าง จัดเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการได้ แต่ไม่อนุญาตให้ขึ้นรูป

ตัด หั่นแต่ง พร้อมลงจาน

- ของตกแต่งอาหารต่างๆ อนุญาตให้เตรียมไว้ได้แต่ต้องแสดงให้กรรมการดูก่อนแข่งขัน
- ทางกองการแข่งขันมีจัดเตรียมน้ำแข็งส่วนกลางไว้ให้
- ให้เวลาจัด Display ก่อนเวลา 9.00 น. ของทุกรายการแข่งขัน ผู้ติดตามสามารถช่วยประกอบ

Display ได้โดยไม่มีผลต่อคะแนน ยกเว้นกรณีจัดเกินเวลากำหนด

เข้าปฐมนิเทศออนไลน์ก่อนการแข่งขัน

ด้วยโปรแกรม Google Meet



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

- 4 -

ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 วันที่ 15 กรกฎาคม 2567 เวลา 13.00น.-14.00น.

ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 วันที่ 15 กรกฎาคม 2567 เวลา 14.00น.-15.00น.

เพื่อรับฟังรายละเอียดและสอบถามข้อมูลการแข่งขัน โดยลิงค์การเข้าประชุม จะแจ้งผ่านอีเมลการรับสมัคร

หมายเหตุ อื่นๆ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันลงทะเบียน เวลา 07.00-08.00 น.
- 2) ลงทะเบียนพร้อมเอกสาร
 - สำเนาบัตรประชาชนผู้เข้าแข่งขัน คนละ 1 ฉบับ
 - สูตรอาหาร 4 ฉบับ
- 3) ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการทำการประกอบอาหารรวมทั้งสิ้น 1 ชั่วโมง โดยแบ่งดังนี้
 - 10 นาที สำหรับการเตรียมความพร้อม
 - 55 นาที สำหรับการประกอบอาหาร
- 4) หลังจากการประกอบอาหารตามเวลาที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขัน ต้องนำเสนอจานอาหาร ให้กรรมการ โดยใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที และให้กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

อุปกรณ์ที่สนามแข่งได้จัดเตรียมให้

อุปกรณ์ประจำสเตชัน

- ชุดมีด/เขียง (มีดเนกประสงค์ 5 นิ้ว / มีดครัวขนาด 7 นิ้ว)
- อ่างล้างอุปกรณ์ และน้ำยา 1 อ่าง
- ถาดสแตนเลส 2 ถาด
- ถาดอบ 1 ถาด
- เตาแก๊สหัวยุโรป 2 หัวเตา
- อ่างผสมอาหาร 4 ใบ (ใบกลาง 2 / ใบเล็ก 2)
- ถ้วยเตรียม 4 ใบ
- กระทะสแตนเลส 1 ใบ พร้อมตะหลิว
- หม้อต้มสแตนเลส 1 ใบ
- หม้อสแตนเลส 2 หู 1 ใบ
- กระทะเทฟรอนใบเล็ก 1 ใบ

อุปกรณ์ประจำส่วนกลาง

- เครื่องผสมแป้ง พร้อมหัวตี ตระกร้อ /ใบพัด 3 เครื่อง
- เครื่องผสมแป้ง แบบมือถือ พร้อมหัวตี ตระกร้อ 2 เครื่อง
- เครื่องปั่นโถน้ำ 1 เครื่อง
- เครื่องปั่น Hand Blender 1 เครื่อง
- เครื่องสับอาหาร 1 เครื่อง
- เตอบขนม 2 ชั้น เช็ตอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 1 เครื่อง
- เตอบลมร้อนแบบมีพัดลม เช็ตอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 1 เครื่อง
- กระดาษไข
- อลูมิเนียมฟลอยด์
- พลาสติก Wrap
- ตู้แช่แข็ง อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส / ตู้เย็น อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส

** ในส่วนของถุงมือ ถุงบีบ หัวบีบ ผ้าทำความสะอาดและอื่นๆนอกเหนือจากรายการที่ระบุ ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

รางวัลการแข่งขัน

1. รางวัลชนะเลิศทุนการศึกษา 100 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร
2. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ทุนการศึกษา 50 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร
3. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ทุนการศึกษา 25 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร
4. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 3 ทุนการศึกษา 25 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร

**สำหรับอาจารย์ผู้ดูแลการแข่งขัน 1 ท่าน และนักเรียนที่เข้าร่วมการแข่งขันจะได้รับเกียรติบัตรท่าน

เกณฑ์การตัดสิน

เกณฑ์การให้คะแนนเต็ม 100 คะแนน ดังนี้

โดยผู้เข้าแข่งขันสามารถอธิบายแนวคิด รายละเอียดของเมนู กำหนดให้จัดเสิร์ฟจำนวน 2 จาน (สำหรับจัดแสดง และสำหรับคณะกรรมการ)



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

- 6 -

รายละเอียดของคะแนน	คะแนนย่อย	คะแนนรวม
การนำเสนอเรื่องราวของอาหาร	15	100
เสิร์ฟครบถ้วน ภายในเวลา	10	
ทักษะการประกอบอาหาร	30	
การเลือกใช้วัตถุดิบ แนวคิด และความสร้างสรรค์	20	
สุขอนามัยระหว่างประกอบอาหาร	25	



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

ช่องทางการรับสมัคร

ผ่าน QR Code



***หากติดปัญหาการรับสมัคร กรุณาติดต่อสอบถามข้อมูลด้านล่าง

ผู้ประสานงาน/ช่องทางการสมัคร

เบอร์โทรติดต่อ (สาขาสะพานใหม่)

อาจารย์เขมิกา ธนนิมิตเจริญ 086-996-9296

อาจารย์ปฐวิภัทร สิงห์ปัน 097-206-0707

อาจารย์จกฤช วงศ์ประดิษฐ์ 093-5825-280