

ที่ วสบธ. ๐๑/๖๘๐๑๔๔

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขัน

เรียน ผู้อำนวยการ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาทั่วไป

๒. กำหนดการ

ด้วยวิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) มีการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาการโรงแรมและสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งเน้นทักษะการให้บริการ ทักษะการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และวางพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีการจัดกิจกรรมที่บูรณาการทั้งในห้องเรียน และกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้นักเรียนได้มีโอกาสในการฝึกทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

ในการนี้ วิทยาลัยฯ ได้จัดกิจกรรม SBAC MASTER CHEF Season 5 ในหัวข้อ "Tourism and Sports Year"

- ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในโจทย์ Thai Modern Dessert
- ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 ในโจทย์ Thai Modern Cuisine

จึงขอเชิญชวนนักเรียนนักศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 และระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 เข้าร่วมกิจกรรม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการเพื่อ

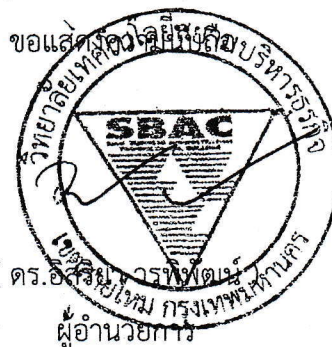
☒ ๑. ทราบ

☒ ๒. สมควรมอบฝ่าย.....

พิจารณา/ดำเนินการ

☐ ๓. ....

23 พ.ค./ 2568



ผู้อำนวยการ

- ทจน

- สมควรมอบฝ่ายการตลาด

- ✓ ทราบ ☐ อนุมัติ ☐ อนุมัติ
- ✓ มอบ ☒ บริหารวิชาการ
- ☐ บริหารงานบุคคล
- ☐ บริหารงบประมาณฯ
- ☐ บริหารทั่วไป
- ☐ สำนักงานผู้อำนวยการ

ผู้ประสานงาน

อาจารย์จกฤช วงษ์ประดิษฐ์ ๐๙๓-๕๘๒๕๒๘๐

## การแข่งขัน SBAC MASTER CHEF 2025

### SBAC MASTER CHEF Season 5

#### หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยเป็นตัวขับเคลื่อน GDP ของประเทศ การพัฒนาการท่องเที่ยวให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั่วโลก โดยมีการต่อยอดเทศกาล ศิลปวัฒนธรรมไทยด้วยการเสริมความสร้างสรรค์ ซึ่งอาหารไทยก็เป็นสิ่งที่รัฐบาลผลักดันให้เป็นหนึ่งในเครื่องมือที่ทำให้การท่องเที่ยวไทยเติบโตมากขึ้น

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีจุดเด่นในเรื่องของการท่องเที่ยวมาช้านาน สิ่งหนึ่งที่เป็นเครื่องดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาในประเทศไทย คือ อาหารไทย ขนมไทย และวัฒนธรรมการกินของคนไทย ที่เป็นเอกลักษณ์

การแข่งขัน SBAC MASTERCHEF 2025 ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาอาหารไทยให้เป็น Soft Power ให้คนรุ่นใหม่เห็นถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยที่เป็นตัวขับเคลื่อน GDP ของประเทศ อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และสังคม ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ต่อยอด เป็นเมนูอาหารที่มีความยั่งยืน ตลอดจนสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมบริการ อาหารและการท่องเที่ยว

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนได้แสดงถึงความสามารถในการประกอบอาหาร และเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจไทย เชิงสร้างสรรค์
2. เพื่อสร้างการรับรู้ที่ก่อให้เกิดความสนใจในเรื่องของอาหารไทย อาหารแบบยั่งยืน มากขึ้น
3. พัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ของชุมชนสู่ระดับอุตสาหกรรม เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้

ระดับการแข่งขัน : ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 และ ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

รูปแบบการแข่งขัน : ประเภททีม ทีมละ 2 คน

#### ระยะเวลาการจัดกิจกรรม

ประชาสัมพันธ์และเปิดรับสมัคร วันที่ 1 มิถุนายน 2568 ถึง วันที่ 26 กรกฎาคม 2568

วันแข่งขันและประกาศผล วันที่ 8 สิงหาคม 2568

แบ่งออกเป็น รอบที่ 1 ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 เวลา 9.10-10.00 น.

รอบที่ 2 ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 เวลา 11.10-12.00 น.

**รอบระดับมัธยมต้น โจทย์การแข่งขัน : Thai Modern Dessert**

ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบเมนูขนมหวานฟรีสไตล์รูปแบบโมเดิร์น 1 เมนู โดยจัดทำ 2 จาน แบ่งออกเป็น 1 จานสำหรับคณะกรรมการ และอีก 1 จานสำหรับจัดแสดงโชว์ผลงาน (โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาด 60 x 60 cm. )

ผู้แข่งขันสามารถนำขนมไทย มานำเสนอในรูปแบบใหม่ ให้ดูทันสมัย สร้างคุณค่า และความน่าสนใจ

หมายเหตุ

- ให้เวลาจัดเตรียมเข้าสแตชันแข่งขันก่อนแข่ง 10 นาที
- ขนมตัวหลักสามารถใช้เตาอบได้ โดยกองการแข่งขันเตรียมเตาอบสำหรับใช้ร่วมกันไว้ให้ เช็ตไฟไว้ที่ 180 องศาเซลเซียส การเตรียมส่วนผสมสามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ยังไม่อนุญาตให้ปรุง และแบ่งส่วนสำหรับเสิร์ฟ
- ผลไม้อนุญาตให้แบ่งส่วน ล้าง จัดเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการได้ แต่ไม่อนุญาตให้ขึ้นรูป ตัด หั่นแต่ง พร้อมลงจาน
- ซอส ไม่อนุญาตให้เตรียมสำเร็จ แต่อนุญาตให้ชั่งตวงวัด ส่วนผสมไว้ได้ (อนุญาตให้ใช้ผลไม้แช่แข็งได้)
- ของตกแต่งอาหารต่างๆ อนุญาตให้เตรียมไว้ได้แต่ต้องแสดงให้กรรมการดูก่อนแข่งขัน
- ครีมเบิ้ล สามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ห้าม ผสม หรืออบเตรียมไว้ (ทางทีมงานจะเตรียมเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้ให้)
- ทางกองการแข่งขันมีจัดเตรียมน้ำแข็งส่วนกลางไว้ให้
- ให้เวลาจัด Display ก่อนเวลา 9.00 น. ของทุกรายการแข่งขัน ผู้ติดตามสามารถช่วยประกอบ Display ได้โดยไม่มีผลต่อคะแนน ยกเว้นกรณีจัดเกินเวลากำหนด

**รอบระดับมัธยมปลาย โจทย์การแข่งขัน : Thai Modern Cuisine**

ให้ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารไทย Freestyle มารังสรรค์เป็นเมนูอาหารไทยโมเดิร์น ให้ดูทันสมัย สร้างคุณค่า และความน่าสนใจ โดยจัดทำ 2 จาน แบ่งออกเป็น 1 จานสำหรับคณะกรรมการ และอีก 1 จานสำหรับจัดแสดงโชว์ผลงาน (โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาด 60 x 60 cm. )





วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ  
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

## หมายเหตุ

- ให้เวลาจัดเตรียมเข้าสแตชันแข่งขันก่อนแข่ง 10 นาที
- พริกแกงสามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้ แต่ไม่อนุญาตให้ผ่านความร้อนในการเคี้ยว 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

## เข้าประชุมนิเทศออนไลน์ก่อนการแข่งขัน

ด้วยโปรแกรม Google Meet

ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3                      วันที่ 15 กรกฎาคม 2568                      เวลา 13.00น.-14.00น.

ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6                      วันที่ 15 กรกฎาคม 2568                      เวลา 14.00น.-15.00น.

เพื่อรับฟังรายละเอียดและสอบถามข้อมูลการแข่งขันโดยลิงค์การเข้าประชุม 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 (มีดอเนกประสงค์ 5 นิ้ว / มีดครัวขนาด 7 นิ้ว)
- อ่างล้างอุปกรณ์ และน้ำยา 1 อ่าง
- ถาดเสตนเลส 2 ถาด
- ถาดอบ 1 ถาด
- เตาแก๊สหัวยุโรป 2 หัว
- อ่างผสมอาหาร 4 ใบ ( /ใบกลาง 2 / ใบเล็ก 2)
- ถ้วยเตรียม 4 ใบ
- กระทะสแตนเลส 1 ใบ พร้อมตะหลิว
- หม้อด้ามสแตนเลส 1 ใบ
- หม้อสแตนเลส 2 หู 1 ใบ
- กระทะเทพร่อนใบเล็ก 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
- เตาอบขนม 2 ชั้น เซ็ตอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 1 เครื่อง
- เตาอบลมร้อนแบบมีพัดลม เซ็ตอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 1 เครื่อง
- กระดาษไข
- อลูมิเนียมฟลอยด์
- พลาสติก Wrap
- ตู้แช่แข็ง อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส / ตู้เย็น อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส

**\*\***ในส่วนของคุณมือ ถูบิ๊ป หัวบิ๊ป ผ้าทำความสะอาดและอื่นๆ นอกเหนือจากรายการที่ระบุ

ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

### รางวัลการแข่งขัน

- |                                 |                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| 1. รางวัลชนะเลิศ                | ทุนการศึกษา 100 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร |
| 2. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1  | ทุนการศึกษา 50 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร  |
| 3. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2  | ทุนการศึกษา 25 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร  |
| 4. รางวัล Popular Vote จะได้รับ | ทุนการศึกษา 25 % พร้อมได้รับเกียรติบัตร  |

**\*\***สำหรับอาจารย์ผู้ดูแลการแข่งขัน 1 ท่าน และนักเรียนที่เข้าร่วมการแข่งขันจะได้รับเกียรติบัตรทุกคน



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ  
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

## เกณฑ์การตัดสิน

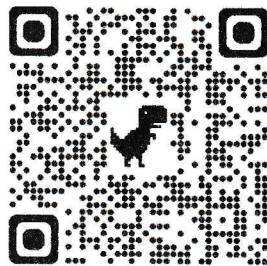
เกณฑ์การให้คะแนนเต็ม 100 คะแนน ดังนี้

โดยผู้เข้าแข่งขันสามารถอธิบายแนวคิด รายละเอียดของเมนู กำหนดให้จัดเสิร์ฟจำนวน 2 จาน  
(สำหรับจัดแสดง และสำหรับคณะกรรมการ)

| ที่ | รายละเอียดของคะแนน                                 | คะแนนย่อย | คะแนนรวม |
|-----|----------------------------------------------------|-----------|----------|
| 1.  | การนำเสนอ Modern                                   | 15        | 100      |
| 2.  | เสิร์ฟครบถ้วน ภายในเวลา                            | 10        |          |
| 3.  | ทักษะการประกอบอาหาร                                | 30        |          |
| 4.  | การเลือกใช้วัตถุดิบ รสชาติ แนวคิดและความสร้างสรรค์ | 20        |          |
| 5.  | สุขอนามัยระหว่างประกอบอาหาร                        | 25        |          |

## ช่องทางการรับสมัคร

ผ่าน QR Code



\*\*\* หากติดปัญหาการรับสมัคร กรุณาติดต่อสอบถามข้อมูลด้านล่าง \*\*\*

## ผู้ประสานงาน/ช่องทางการสมัคร

อาจารย์จักกฤษ วงศ์ประดิษฐ์ 093-5825+280





วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ  
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

กำหนดการในการแข่งขัน SBAC MASTER CHEF 2025

SBAC MASTER CHEF Season 5

โครงการแข่งขันทักษะภายนอก สาขาการโรงแรม อาหารและโภชนาการ

วันศุกร์ที่ 8 สิงหาคม 2568 เวลา 07.00 - 16.00น.

กำหนดการ การแข่งขันระดับ ม.3 Thai Dessert Modern

|                                                                          |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          |                                                                                                                                                                                  |
| 07.00 - 07.30 น.                                                         | รวมตัวผู้เข้าแข่งขันที่ห้องครัว                                                                                                                                                  |
| 07.30 - 7.50 น.                                                          | จัด Display โต๊ะแสดงโชว์ กำหนดเวลา 15 นาที                                                                                                                                       |
| 07.50 - 8.30 น.                                                          | ชี้แจงข้อมูลเพิ่มเติม รายละเอียดการแข่งขัน                                                                                                                                       |
| 08.30 - 9.00 น.                                                          | ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF”                                                                                                                                       |
| 09.00 - 9.15 น.                                                          | ร่วมพิธีเปิดการแข่งขันโดยท่านผู้อำนวยการ<br>ดร.อิสริยา วรพิพัฒน์ ลานกาสะลอง                                                                                                      |
| เริ่มการแข่งขัน “ SBAC MASTER CHEF Season 5 ” ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 3 |                                                                                                                                                                                  |
| 09.30 - 10.30 น.                                                         | ช่วงเวลาการแข่งขัน 1 ชั่วโมง แบ่งออกเป็น <ul style="list-style-type: none"><li>09.30 - 09.40 น. เตรียมอุปกรณ์ 10 นาที</li><li>09.40 - 10.30 น. เริ่มการแข่งขัน 50 นาที</li></ul> |
| 10.30 - 11.00 น.                                                         | ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ                                                                                                                                                    |
| 11.00 - 11.30 น.                                                         | นำเสนอแนวคิด และเมนูอาหารกับกรรมการ                                                                                                                                              |
| 14.00 น.                                                                 | ประกาศผลการแข่งขัน<br>พิธีมอบรางวัล /พิธีปิด การแข่งขัน                                                                                                                          |

หมายเหตุ : ทั้งนี้เวลาอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม