



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
เรื่อง หลักเกณฑ์การประกวดจัดทำเมนูอาหารด้วยสมุนไพรพื้นถิ่นสระแก้ว ครั้งที่ ๑ ประจำปี พ.ศ.
๒๕๖๘ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

ด้วย มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ได้กำหนดจัดโครงการการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น กิจกรรมการขับเคลื่อนพัฒนาต่อยอดเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นซอฟต์แวร์ (Soft Power) เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน จังหวัดสระแก้ว ในระหว่างวันที่ ๒๖ – ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power ด้วยองค์ความรู้อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และเพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าทางวัฒนธรรมสินค้า และวัตถุดิบสมุนไพรพื้นถิ่นของชุมชน รวมไปถึงเพื่อกระตุ้นให้เกิดการสร้างสรรคอาหารไทยใหม่จากสมุนไพรพื้นถิ่น และนำเสนอเรื่องราวของวัฒนธรรมอาหาร ไม่ได้มีเพียงความอร่อยอย่างเดียว แต่ยังเปี่ยมไปด้วยคุณประโยชน์ และมีผลการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์มากมาย บอกเล่าคุณสมบัติในการป้องกันและรักษาโรคเหล่านั้น ซึ่งยังช่วยสร้างรายได้กลับคืนสู่ชุมชน นั้น

ดังนั้น เพื่อให้การประกวดเป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การประกวดจัดทำเมนูอาหารด้วยสมุนไพรพื้นถิ่นสระแก้ว ครั้งที่ ๑ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ดังนี้

๑. คุณสมบัติผู้เข้าการประกวดแข่งขัน มีดังนี้

- ๑.๑ เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดสระแก้ว
- ๑.๒ ผู้เข้าร่วมการแข่งขันไม่จำกัด อายุ เพศ การศึกษา
- ๑.๓ ผู้เข้าร่วมการแข่งขันเป็นประเภททีม ไม่เกิน ๕ คน ต่อ ๑ ทีม

๒. หลักฐานการสมัครเข้าร่วมการประกวด มีดังนี้

- ๒.๑ ใบสมัคร กรอกข้อมูลให้เรียบร้อย ชัดเจน ครบถ้วน จำนวน ๑ ชุด
- ๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือเอกสารอื่นที่ส่วนราชการออกให้ จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒.๓ รูปถ่ายสี หน้าตรง ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว (ถ่ายไม่เกิน ๓ เดือน)

จำนวน ๑ รูป

๓. กติกาการประกวดแข่งขัน มีดังนี้

๓.๑ ผู้แข่งขันต้องประกอบอาหารสำหรับอาหารไทย หรือ อาหารฟิวชั่น วัตถุดิบจากสมุนไพรพื้นถิ่นสระแก้ว

- อาหารจานหลัก (Main Course) ซึ่งใช้วัตถุดิบคือ สมุนไพรพื้นถิ่นสระแก้ว ๑ เมนู

/- อาหาร...

- อาหารจานรอง (Side Dish) หรืออาหารเสริมคู่จานหลัก ซึ่งใช้วัตถุดิบคือ สมุนไพรพื้นถิ่นสระแก้ว ๑ เมนู

๓.๒ ผู้แข่งขัน ๕ คน ต่อ ๑ ทีม จะต้องมาปรุงประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาของการแข่งขัน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. (เวลาในการปรุงประกอบอาหาร ๓ ชั่วโมง และตกแต่งสำหรับ ๑ ชั่วโมง)

๓.๓ ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหารทั้งหมด ๒ สำหรับ เพื่อถ่ายภาพประชาสัมพันธ์ และเพื่อให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน โดยทำให้เสร็จและจัดเสิร์ฟพร้อมกัน โดยเสิร์ฟเป็นสำหรับ

- จัดอาหาร จำนวน ๒ สำหรับ ดังนี้

- สำหรับที่ ๑ สำหรับวางโชว์ด้านหน้า เพื่อถ่ายภาพ และประชาสัมพันธ์

- สำหรับที่ ๒ สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

๓.๔ ผู้แข่งขันต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง ภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ ป้ายชื่อเมนูอาหาร และอุปกรณ์ตกแต่ง มาเองทั้งหมด เพื่อใช้ในการแข่งขัน

๓.๕ ในกรณีที่ทำเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน ๒ นาที หัก ๑ คะแนน

๓.๖ ทางผู้จัดงานจะจัดเตรียมโต๊ะสำหรับแข่งขันให้ทีมละ ๒ โต๊ะ

๓.๗ ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่

๓.๘ ผู้แข่งขันต้องเตรียมสูตรอาหาร Recipe อย่างน้อย ๑ ชุด สำหรับคณะกรรมการ

๓.๙ ผู้แข่งขันต้องมารายงานตัวที่กองอำนวยการฝ่ายการประกวดและแข่งขัน ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ ถึง ๐๙.๐๐ น. หากเกินเวลาที่กำหนด จะถือเป็นการสละสิทธิ์

๔. ระยะเวลาในการประกวด

วันอาทิตย์ที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

ณ อาคารโดมอเนกประสงค์ (หลังใหม่)

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว

๕. คณะกรรมการการตัดสินการประกวด ประกอบด้วย

๕.๑ ผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว

๕.๒ ผู้แทนสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสระแก้ว

๕.๓ ผู้แทนชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสระแก้ว

ทั้งนี้ อาจจะมีการเปลี่ยนแปลงคณะกรรมการตัดสินตามความเหมาะสมของผู้จัดงานฯ สำหรับการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นเด็ดขาดและเป็นที่ยุติในทุกรณี

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาให้คะแนน

คณะกรรมการจะพิจารณาการตัดสินจากผู้เข้าแข่งขัน รวมทั้งสิ้น ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๖.๑ ความสะอาดของผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง มีความสะอาด และถูกหลักอนามัย จำนวน ๓๐

คะแนน

/๖.๒ ส่วนประกอบ...

๖.๒ ส่วนประกอบตกแต่งอาหารรอบจาน มีความคิดสร้างสรรค์ ทั้งทางด้านการนำอาหารมาประยุกต์ และการจัดตกแต่งอาหารเพื่อให้ชวนรับประทาน ควรมีความกลมกลืนเป็นที่ยอมรับ เรียบง่าย และเป็นองค์ประกอบที่แปลกใหม่ จำนวน ๑๕ คะแนน

๖.๓ รสชาติของอาหาร จำนวน ๒๕ คะแนน

๖.๔ ความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ รวมถึงกระบวนการปรุงอาหาร มีความสะอาด จำนวน ๑๕ คะแนน

๖.๕ แสดงคุณค่าทางยาในเมนูอาหาร มีผัก ผลไม้พื้นบ้าน และสมุนไพรท้องถิ่น ที่สามารถบอกสรรพคุณทางยาได้ เครื่องปรุง และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีคุณภาพ และถูกหลักอนามัย จำนวน ๑๕ คะแนน

๗. รางวัลการประกวด มีดังนี้

๗.๑ รางวัลชนะเลิศ อันดับ ๑	จำนวน ๒,๐๐๐ บาท พร้อมถ้วยเกียรติยศ
๗.๒ รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑	จำนวน ๑,๕๐๐ บาท
๗.๓ รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๒	จำนวน ๑,๐๐๐ บาท
๗.๔ รางวัลชมเชย จำนวน ๒ รางวัล ๆ ละ	จำนวน ๕๐๐ บาท

๘. ระยะเวลาการรับสมัคร วัน เวลา และสถานที่ ประกวด

๘.๑ ส่งใบสมัครการแข่งขันมายังมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ด้วยตนเองหรือทางไปรษณีย์ เลขที่ ๑๑๗๗ หมู่ที่ ๒ ถนนสุวรรณศร ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว หรือไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (sakaew@vru.ac.th) ภายในวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ก่อนเวลา ๑๕.๐๐ น.

๘.๒ ผู้สนใจสามารถดาวน์โหลดเอกสารการสมัครได้ที่ <http://sk.vru.ac.th>

๘.๓ ประกาศผลที่ผู้มีสิทธิ์เข้าประกวด วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ทาง <http://sk.vru.ac.th> หรือ Facebook วไลยอลงกรณ์ฯ สระแก้ว หรือ Facebook Fanpage มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

๙. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว เลขที่ ๑๑๗๗ หมู่ที่ ๒ ถนนสุวรรณศร ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓ ๗๔๔๗ ๐๔๓ ในวันและเวลาราชการ หรือ อาจารย์จิระศักดิ์ เสงศรีสมบัติ ผู้ประสานงานการเข้าประกวดฯ โทร. ๐๘ ๒๗๐๓ ๔๕๓๕ หรือดูรายละเอียดได้ที่ <http://sk.vru.ac.th> หรือ Facebook วไลยอลงกรณ์ฯ สระแก้ว หรือ Facebook Fanpage มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

/ดาวโหลดเอกสาร...



ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์