



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
เรื่อง หลักเกณฑ์การประกวดเมนูอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่น
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

ด้วย มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ได้กำหนดจัดโครงการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์สร้างรายได้ให้กับชุมชน กิจกรรมโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากทุนวัฒนธรรมชุมชน เพื่อเพิ่มรายได้และมูลค่าทางเศรษฐกิจ กิจกรรมที่ ๑ Food (การประกวดอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่นที่นำไปสู่เชิงพาณิชย์) ซึ่งจัดกิจกรรมการประกวดเมนูอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่นในวันอาทิตย์ที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมการประกวดได้แสดงความรู้ ความสามารถ และความคิดสร้างสรรค์ในการจัดทำอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่น ตลอดจนพัฒนาทักษะด้านการประกอบอาหาร การคัดสรรวัตถุดิบ และการนำเสนอเมนูอาหารอย่างเหมาะสม อีกทั้งเป็นการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไป รวมถึงเป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน นั้น

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมการประกวดเมนูอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่น เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โปร่งใส และเป็นมาตรฐาน อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การประกวดเมนูอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว ดังนี้

๑. คุณสมบัติผู้เข้าประกวดแข่งขัน มีดังนี้

๑.๑ เป็นประชาชนในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว

๑.๒ ผู้สมัคร ๑ คน มีสิทธิ์สมัครเข้าร่วมการประกวดได้เพียง ๑ ประเภทเท่านั้น โดยสามารถเลือกสมัครได้เพียงประเภทใดประเภทหนึ่ง ดังนี้

๑.๒.๑ การประกวดเมนูอาหารไทย ประเภทบุคคล

๑.๒.๒ การประกวดเมนูอาหารพื้นถิ่น ประเภทบุคคล

๒. หลักฐานการสมัครเข้าร่วมการประกวด มีดังนี้

๒.๑ ใบสมัครเข้าร่วมการประกวดที่กรอกรายละเอียดครบถ้วน จำนวน ๑ ฉบับ

๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ

๓. หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติในการประกวด มีดังนี้

๓.๑ การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด จะคัดค้านมิได้ไม่ว่ากรณีใด ๆ

๓.๒ หากผู้เข้าประกวดหรือผู้ที่เกี่ยวข้องแสดงกิริยา วาจาไม่สุภาพ หรือกระทำการที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อการจัดงาน คณะกรรมการมีสิทธิ์ตัดคะแนน ตัดสิทธิ์ หรือยุติการประกวดทันที

/๓.๓ ผู้เข้าประกวด...

๓.๓ ผู้เข้าประกวดต้องแต่งกายสุภาพ เหมาะสมกับการประกวดและสถานที่จัดการประกวด

๓.๔ ผู้จัดงานมีสิทธิ์บันทึกภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว และเผยแพร่ภาพกิจกรรมเพื่อการประชาสัมพันธ์และรายงานผลโครงการได้ โดยไม่ต้องจ่ายค่าตอบแทนเพิ่มเติม

๔. กติกาการประกวดแข่งขัน มีดังนี้

๔.๑ การประกวดเมนูอาหารไทย ประเภทบุคคล

ผู้แข่งขันต้องประกอบอาหารในรูปแบบอาหารไทยฟิวชั่น โดยใช้วัตถุดิบที่จัดเตรียมให้ โดยประกอบอาหาร ดังนี้

- อาหารคาว จำนวน ๑ เมนู
- อาหารหวาน จำนวน ๑ เมนู
- เครื่องดื่ม จำนวน ๑ เมนู

- ผู้แข่งขัน จะต้องมาปรุงอาหารและประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาที่กำหนด (เวลาในการปรุงอาหารและประกอบอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง และตกแต่งสำหรับ จำนวน ๑ ชั่วโมง)

- วัตถุดิบที่นำมาประกอบเป็นเมนู ต้องมีอาหารแปรรูปสูง (ultra-processed food) ไม่เกินร้อยละ ๓๐

- ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหารทั้งหมด ๒ สำหรับ เพื่อถ่ายภาพประชาสัมพันธ์ และเพื่อให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน โดยทำให้เสร็จและจัดเสิร์ฟพร้อมกัน โดยเสิร์ฟเป็นสำหรับ จำนวน ๒ สำหรับ ดังนี้

สำหรับที่ ๑ สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

สำหรับที่ ๒ สำหรับวางโชว์ด้านหน้า เพื่อถ่ายภาพ และประชาสัมพันธ์

- ในกรณีที่ประกอบอาหารเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน โดย ๒ นาที หัก ๑ คะแนน

- ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่

- ผู้แข่งขันต้องมารายงานตัวที่กองอำนวยการฝ่ายการประกวดและแข่งขัน ตั้งแต่วันที่ ๐๘.๓๐ ถึง ๐๙.๐๐ น. หากเกินเวลาที่กำหนด จะถือเป็นการสละสิทธิ์

๔.๒ การประกวดเมนูอาหารพื้นถิ่น ประเภทบุคคล

ผู้แข่งขันต้องประกอบอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบอาหารพื้นถิ่นฟิวชั่น โดยใช้วัตถุดิบที่จัดเตรียมให้ โดยประกอบอาหาร ดังนี้

- อาหารคาว จำนวน ๑ เมนู
- อาหารหวาน จำนวน ๑ เมนู
- เครื่องดื่ม จำนวน ๑ เมนู

- ผู้แข่งขัน จะต้องมาปรุงประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาที่กำหนด (เวลาในการปรุงอาหารและประกอบอาหาร ๓ ชั่วโมง และตกแต่งสำหรับ ๑ ชั่วโมง)

- วัตถุดิบที่นำมาประกอบเป็นเมนู ต้องมีอาหารแปรรูปสูง (ultra-processed food) ไม่เกินร้อยละ ๓๐

/- ผู้แข่งขัน...

- ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหารทั้งหมด ๒ สำหรับ เพื่อถ่ายภาพประชาสัมพันธ์ และเพื่อให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน โดยทำให้เสร็จและจัดเสิร์ฟพร้อมกัน โดยเสิร์ฟเป็นสำหรับ จำนวน ๒ สำหรับ ดังนี้
สำหรับที่ ๑ สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน
สำหรับที่ ๒ สำหรับวางโชว์ด้านหน้า เพื่อถ่ายภาพ และประชาสัมพันธ์
- ในกรณีที่ประกอบอาหารเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน โดย ๒ นาที หัก ๑ คะแนน
- ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่
- ผู้แข่งขันต้องมารายงานตัวที่กองอำนวยการฝ่ายการประกวดและแข่งขัน ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ ถึง ๐๙.๐๐ น. หากเกินเวลาที่กำหนด จะถือเป็นการสละสิทธิ์

๕. เกณฑ์การตัดสินการประกวด รวมคะแนนทั้งสิ้น ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

- คณะกรรมการจะพิจารณาการตัดสินจากผู้เข้าแข่งขัน รวมทั้งสิ้น ๑๐๐ คะแนน ดังนี้
- ๕.๑ ความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาและประยุกต์เมนูอาหาร การผสมผสานวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร และความลงตัวของเมนูโดยรวม จำนวน ๒๕ คะแนน
- ๕.๒ รสชาติของอาหาร ความกลมกล่อม ความอร่อย และคุณภาพของอาหารเหมาะสมกับประเภทของเมนู จำนวน ๒๕ คะแนน
- ๕.๓ ความสะอาด และถูกหลักอนามัย ของภาชนะ อุปกรณ์ กระบวนการปรุงอาหาร รวมถึงพื้นที่ประกอบอาหาร จำนวน ๒๐ คะแนน
- ๕.๔ การใช้วัตถุดิบและการสะท้อนอัตลักษณ์ของอาหารไทยหรืออาหารพื้นถิ่นผ่านเมนูอาหารได้อย่างเหมาะสม จำนวน ๒๐ คะแนน
- ๕.๕ การจัดตกแต่งจานอาหาร สวยงาม มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดจาน องค์ประกอบ สี สัน และความน่ารับประทานของอาหาร จำนวน ๑๐ คะแนน

๖. รางวัล

- ๖.๑ การประกวดเมนูอาหารไทย ประเภทบุคคล
 - รางวัลที่ ๑ เงินรางวัล ๓,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
 - รางวัลที่ ๒ เงินรางวัล ๒,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
 - รางวัลที่ ๓ เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
 - รางวัลชมเชย เงินรางวัล ๕๐๐ บาท จำนวน ๒ รางวัล พร้อมเกียรติบัตรการเบิกจ่ายเงินรางวัลให้เป็นไปตามโครงการ และระเบียบการเงินของมหาวิทยาลัย
- ๖.๒ การประกวดเมนูอาหารพื้นถิ่น ประเภทบุคคล
 - รางวัลที่ ๑ เงินรางวัล ๓,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
 - รางวัลที่ ๒ เงินรางวัล ๒,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
 - รางวัลที่ ๓ เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
 - รางวัลชมเชย เงินรางวัล ๕๐๐ บาท จำนวน ๒ รางวัล พร้อมเกียรติบัตรการเบิกจ่ายเงินรางวัลให้เป็นไปตามโครงการ และระเบียบการเงินของมหาวิทยาลัย

/๗. การรับสมัคร...

๗. การรับสมัคร

๗.๑ เปิดรับสมัครตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ เวลา ๑๕.๐๐ น.

๗.๒ ส่งใบสมัครเข้าร่วมการประกวดและหลักฐานประกอบการสมัครได้ที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว เลขที่ ๑๑๗๗ หมู่ที่ ๒ ถนนสุวรรณศร ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว หรือยื่นสมัครผ่านระบบออนไลน์ ผ่านทาง QR Code ที่ปรากฏท้ายประกาศนี้

๗.๓ ผู้สนใจสามารถดาวน์โหลดเอกสารการสมัครได้ที่ QR Code ที่ปรากฏท้ายประกาศนี้ หรือติดตามรายละเอียดผ่าน Facebook Fanpage มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

๘. กำหนดการสำคัญ

๘.๑ รับสมัครตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ เวลา ๑๕.๐๐ น.

๘.๒ ประกาศรายชื่อทีมที่มีสิทธิ์เข้าประกวด วันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ทาง <https://sk.vru.ac.th> หรือช่องทางประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัย

๘.๓ กำหนดจัดกิจกรรมการประกวดเมนูอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่น ในวันอาทิตย์ที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

๙. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว เลขที่ ๑๑๗๗ หมู่ที่ ๒ ถนนสุวรรณศร ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓๗ ๔๔๗๐๔๓ ในวันและเวลาราชการ หรือ อาจารย์จิระศักดิ์ เสงศรีสมบัติ ผู้ประสานงานการเข้าประกวดฯ โทร. ๐๘๒ ๗๐๓๔๕๓๕ หรือดูรายละเอียดได้ที่ <https://sk.vru.ac.th> หรือ Facebook Fanpage มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว



ประกาศ ณ วันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์