

รายละเอียดการประกวดแข่งขันทำอาหารในเมนู อาหารจานเดียวจากบัว

ในงานวันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี 2568

วันที่ 31 กรกฎาคม 2568

ณ ห้องปฏิบัติการครัวร้อน อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

คุณสมบัติผู้เข้าประกวด

1. นักเรียนระดับชั้นมัธยมปลายหรือเทียบเท่า แต่ละสถาบันศึกษาสามารถส่งเข้าร่วมประกวดได้ 2 ทีม ทีมละ 2 ท่าน
2. ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดเซฟ ตามหลักสุขาภิบาล
3. ทางมหาวิทยาลัย เตรียมอุปกรณ์ให้โดยประกอบด้วยเอกสารดังแนบที่ 1 และจานสำหรับจัดเสิร์ฟ 2 จาน
4. รับจำนวนจำกัดแค่ 10 ทีม

วัน เวลา สถานที่

วันที่ 31 กรกฎาคม 2568 ณ ห้องครัวร้อน อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

รายละเอียดและเงื่อนไขในการแข่งขัน

1. เมนูที่ใช้ประกวดแข่งขัน คือ อาหารจานเดียวจากบัว โดยผู้เข้าแข่งขันเตรียมวัตถุดิบมาเอง และงดใช้ผงชูรส และผงปรุงรสในการประกอบอาหาร ประกอบอาหารภายในระยะเวลา 1 ชั่วโมง จำนวน 2 จาน (สำหรับจัดโชว์ 1 จาน และเตรียมเสิร์ฟ คณะกรรมการ 1 ทั้ง 2 จานต้องเป็นรูปแบบเดียวกัน) ตกแต่งให้สวยงาม
2. ระยะเวลาการประกอบอาหาร 1 ชั่วโมง
3. สามารถนำอุปกรณ์มาเพิ่มเติมได้ โดยแจ้งอุปกรณ์เพิ่มเติมแนบมาร่วมกับใบสมัคร(งดนำอุปกรณ์ที่ไม่ได้แจ้งไว้ในพื้นที่จัดกิจกรรม)
4. ก่อนเริ่มประกวดจะมีการตรวจสอบวัตถุดิบและอุปกรณ์ กลุ่มที่มีส่วนประกอบจากข้าว สามารถหุงข้าวมาก่อนได้
5. อาหารจานเดียว หมายถึง อาหารที่มีทั้งข้าวและกับข้าวอยู่ในจานเดียว หรืออาจเป็นอาหาร อื่นที่ปรุงสำเร็จ อยู่ในจานเดียว อาจเป็นอาหารไทยหรืออาหารที่ดัดแปลงมาจากชาติอื่น เช่น ข้าวคลุกกะปิ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ผัดซีอิ้ว ข้าวผัด ข้าวหมกไก่ ข้าวผัดกะเพรา ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่
6. อาหารจานเดียวจากบัว บัวในที่นี้ให้หมายรวมถึงส่วนต่างๆจากบัว ใบบัว รากบัว เม็ดบัว เกสรบัว กลีบบัว ไหลบัว สายบัว ดอกบัว
7. มีพื้นที่โชว์อาหาร 30 x 30 เซนติเมตร สามารถนำอุปกรณ์มาตกแต่งได้ก่อนเริ่มการประกวดแข่งขัน
8. มีการทำเสนอหลักการและแนวคิดสำหรับเมนูที่ส่งเข้าประกวดมีจุดเด่นอย่างไร ประมาณกลุ่มละ 5 นาที

เกณฑ์การตัดสิน

1. รสชาติของอาหารและกรรมวิธีการทำ 40 คะแนน
2. การตกแต่งจาน 20 คะแนน
3. ความคิดสร้างสรรค์ 20 คะแนน
4. สุขอนามัย ความปลอดภัยในอาหาร ความสะอาดบนโต๊ะแข่งขันและพื้นที่การแข่งขัน 20 คะแนน

รางวัล

นักเรียนระดับชั้นมัธยมปลายหรือเทียบเท่า

รางวัลที่ 1 ทุนการศึกษา 1,500 บาท พร้อมเกียรติบัตร

รางวัลที่ 2 ทุนการศึกษา 1,000 บาท พร้อมเกียรติบัตร

รางวัลที่ 3 ทุนการศึกษา 500 บาท พร้อมเกียรติบัตร

ผู้เข้าร่วมประกวดจะได้รับพร้อมใบประกาศนียบัตรทุกท่าน

ผู้ประสานงาน

ผศ. พัทธลักษณ์ วัฒนไชย 0926954308 e-mail : patcharalak@vru.ac.th

ส่งใบสมัครได้จนถึงวันที่ 25 กรกฎาคม 2568

ส่งใบสมัครที่ e-mail : homeeco@vru.ac.th

กำหนดการ
แข่งขันทำอาหารในเมนู อาหารจานเดียวจากบัว
ในงานวันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี 2568
วันที่ 31 กรกฎาคม 2568
ณ ห้องปฏิบัติการครัวร้อน อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

- 08.30 – 09.00 ลงทะเบียน
- 09.00 – 10.00 ตรวจเช็คอุปกรณ์และวัตถุดิบ
- 10.00 – 11.00 ประกวดแข่งขันทำอาหาร
- 11.00 – 12.00 นำเสนอแนวคิดแต่ละเมนู กลุ่มละ 5 นาที
- 12.00 – 13.00 พักรกลางวัน
- 13.00 – 14.00 คณะกรรมการประชุมพิจารณาคะแนน
- 14.00 – 15.00 คณะกรรมการประกาศผลตัดสินและร่วมให้ข้อคิดชม

อุปกรณ์ที่มีให้

เตาแก๊ส		ช้อนตวง	1 อัน
หม้อ 2 หู + ฝา ขนาด 22 ซม.	1 ใบ	ถ้วยตวงของแห้ง	1 อัน
หม้อต้ม + ฝา ขนาด 18 ซม.	1 ใบ	ถ้วยตวงของเหลว	1 อัน
กระทะเทฟรอน	1 อัน	กระชอน	1 อัน
กระทะก้นลึก	1 อัน	ทัพพี	1 อัน
กระทะก้นแบน	1 อัน	ถ้วยเตรียมอาหาร	6 ใบ
กระทะจีน	1 อัน	มีดเอนกประสงค์	2 เล่ม
ถาด	2 อัน	มีด ขนาดเล็ก	1 เล่ม
อ่านผสม	3 อัน	ตะกร้อมือ	1 อัน
ตะหลิวโปร่ง	1 อัน	มีดปอกเปลือก	1 เล่ม
ตะหลิว	1 อัน	ที่คีบ	1 อัน
กระบวย	1 อัน	ช้อนส้อม	4 คู่
กระบวยโปร่ง	1 อัน	ช้อนกลาง	4 อัน
เขียง	2 อัน	จานสีขาวสำหรับเสิร์ฟขนาด 8 – 10 นิ้ว	2 จาน

ใบสมัครประกวดแข่งขันทำอาหารในเมนู อาหารจานเดียวจากบัว
วันที่ 31 กรกฎาคม 2568
ณ ห้องปฏิบัติการครัวร้อน อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ชื่อทีม

ชื่อสถานศึกษา

ชื่อผู้สมัคร

1. เบอร์โทรศัพท์

e – mail

2. เบอร์โทรศัพท์

e – mail

ชื่อเมนูอาหาร

ส่วนผสม

ตัวอย่างเช่น เส้นจันท์ 100 กรัม

กุ้งก้ามกาม 200 กรัม

.....

.....

วิธีทำ

1.
2.
3.
4.
5.

อุปกรณ์ที่ต้องนำมาเพิ่มเติม

.....

.....

.....

หลักการและแนวคิดสำหรับเมนูที่ส่งเข้าประกวดมีจุดเด่นอย่างไร

.....

.....

.....

ส่งใบสมัครที่ e-mail : homeeco@vru.ac.th