



กิจกรรม การแข่งขัน PBRU MASTER CHEF

ประเภทอาหารคาว และ หวาน โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น “อาหารทะเล และ กลัวยหอมทอง”

วัน/เวลาการแข่งขัน วันที่ 4 ธันวาคม 2561

เวลา 09.30 – 11.30 น. ห้อง 202

สถานที่ ณ โรงเรียนการอาหรนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ผู้ประสานงาน อาจารย์ณปภา หอมหวล

โทรศัพท์ 093 2479654

อาจารย์อารี น้อยสำราญ

โทรศัพท์ 089 0870819 หรือ 03249326

อีเมล

เว็บไซต์

<http://acad.pbru.ac.th/AcadContest>

ประเภทการแข่งขัน บุคคล ทีม 2 คน

ระดับ มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6) ประกาศนียบัตรวิชาชีพ/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวช.1-3 ปวส.1-2)

อุดมศึกษา (ปริญญาตรี ปี1 – ปี5) ครู อาจารย์ บุคคลทั่วไป

กติกาการแข่งขัน/เงื่อนไข/วิธีการ

1. จำนวนสมาชิกใน 1 ทีม จำนวน ไม่เกิน ทีมละ 2 คน เป็นบุคคลทั่วไป (อายุ 15 ปี ขึ้นไป)
2. เวลาที่ใช้ในการประกวด คือ 90 นาที เริ่มตั้งแต่ 09.30 – 11.00 น. โดยผู้เข้าร่วมการแข่งขันจะต้องมา รายงานตัวก่อนเวลาแข่งขันจริง 1 ชั่วโมง พร้อมส่งสูตรอาหาร จำนวน 1 ชุด
3. ในการทำอาหารคาว และหวาน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมาซัง ตวง วัด ส่วนผสมในระยะเวลาการแข่งขัน เท่านั้น โดยห้ามตกแต่ง หรือ เตรียมวัตถุดิบมาก่อน
4. ปริมาณที่จะต้องจัดเสิร์ฟ ในการแข่งขัน คือ 2 จานๆละ 1 เสิร์ฟ โดยจัดเสิร์ฟ 2 จุด
 - 4.1 จุดที่ 1 ให้กรรมการ เพื่อให้คะแนน
 - 4.2 จุดที่ 2 สำหรับถ่ายรูปอาหารที่สำเร็จแล้ว
5. ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมสามารถสมัครได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปถึงวันที่ 15 พฤศจิกายน 2561 โดยส่งใบสมัครได้ที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี หรือส่งแฟกซ์ 032-493266
6. ผู้เข้าร่วมการแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบมาทั้งหมด โดยทางมหาวิทยาลัยจะเตรียมอุปกรณ์ ได้แก่ กระทะ อ่างผสม ลังถึง ถ้วยแบ่ง เต้าแก๊ส เต้าอบ โต๊ะขาวพับขา ไม้ให้ และเตรียมพื้นที่สำหรับจัดเสิร์ฟไว้ให้เท่านั้น

สามารถส่งใบสมัครได้ที่

สามารถส่งใบสมัครได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปถึงวันที่ 15 พฤศจิกายน 2561 ด้วยตัวเองที่ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี หรือทางไปรษณีย์ (ที่อยู่ 38 ม. 8 ต.นาวิ่ง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000) หรือส่งแฟกซ์ 032-493266 หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อสอบถาม อาจารย์ณปภา หอมหวล 093 2479654 หรือ อาจารย์อารี น้อยสำราญ 089 0870819 หรือ 032493266

หมายเหตุ 1 โรงเรียน สมัครได้เพียง 1 ทีมเท่านั้น





เกณฑ์การพิจารณาตัดสิน

1 รสชาติ	(40 คะแนน)
2 สี สัน กลิ่น	(10 คะแนน)
3 ลักษณะเนื้อสัมผัส	(15 คะแนน)
4 ความคิดสร้างสรรค์และการจัดตกแต่งจานอาหาร	(15 คะแนน)
5 ถูกสุขลักษณะ	(15 คะแนน)
6 การนำเสนอผลงาน ตรงต่อเวลาที่กำหนด	(5 คะแนน)

รางวัล

รางวัลชนะเลิศ	จำนวน 1 รางวัล	โล่รางวัล และเกียรติบัตร
รองชนะเลิศ อันดับ 1	จำนวน 1 รางวัล	เกียรติบัตร
รองชนะเลิศ อันดับ 2	จำนวน 1 รางวัล	เกียรติบัตร
รางวัลชมเชย	จำนวน 2 รางวัล	เกียรติบัตร

หมายเหตุ

คณะกรรมการจัดการแข่งขัน ขอสงวนสิทธิ์ไม่จัดแข่งขัน กรณีผู้สมัครเข้าแข่งขันแต่ละระดับไม่ถึง 3 ทีม/คน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

38 หมู่ 8 ต.นาวิ้วัง อ.เมือง จ.เพชรบุรี 76000

โทรศัพท์/โทรสาร 032493266

e-mail: sci@mail.pbru.ac.th

<http://sci.pbru.ac.th>

