



ประกาศคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

เรื่อง เชิญเข้าร่วมประกวดการแข่งขันประกอบอาหารเพื่อพัฒนาเป็นของฝากประจำจังหวัดอุบลราชธานี

ตามที่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ได้กำหนดจัดโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก การแข่งขันประกอบอาหารเพื่อพัฒนาเป็นของที่ระลึกประจำจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเป็นของฝากประจำจังหวัดอุบลราชธานี ในวันพุธ ที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ณ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรมกาญจนาภิเษก มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี จึงขอเรียนเชิญหน่วยงาน อาจารย์ นักวิชาการ นิสิตและนักศึกษา ส่งทีมเข้าร่วมเข้าร่วมประกวด การแข่งขันประกอบอาหารเพื่อพัฒนาเป็นของฝากประจำจังหวัดอุบลราชธานี รายละเอียดดังนี้

๑. รางวัลชนะเลิศ	เงินรางวัล	๕,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร
๒. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑	เงินรางวัล	๔,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร
๓. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒	เงินรางวัล	๓,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร
๔. รางวัลชมเชย ๒ รางวัล	เงินรางวัล	๑,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานันท์ ทาปทา)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี



ระเบียบและหลักเกณฑ์การแข่งขันการประกอบอาหาร
โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก
วันพุธที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ อาคารศูนย์ศิลปวัฒนธรรมกาญจนาภิเษก มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

๑. การรับสมัคร ตั้งแต่วันที่ ๒๓ ถึง ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

๒. ประเภทการแข่งขัน

การแข่งขันทักษะการประกอบอาหาร ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน หรือขนม เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าของฝาก ประจำจังหวัดอุบลราชธานี

๓. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

๓.๑ เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาในสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอน

- นักเรียนระดับ ปวช./ ปวส.
- นักศึกษาระดับอุดมศึกษา

๔. วิธีการสมัคร

๔.๑ ทีมที่สนใจสามารถส่งใบสมัคร ภายในวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๖ โดยสามารถขอใบสมัครได้ที่ ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ ชั้น ๒ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ถนนแจ้งสนิท อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี

๔.๒ สมัครทางอีเมล Research.human.ubru@gmail.com

(นางสาววิจิตร อินทนาม โทร ๐ ๖๕๓๒ ๔๐๐๑๕ ผู้ประสานงาน)

๔.๓ สามารถดาวน์โหลดใบสมัคร ข้อกำหนดและกติกาการแข่งขันได้จาก

<http://www.human.ubru.ac.th>

ทั้งนี้ ในการแข่งขันการประกอบอาหาร รับจำนวน ๗ ทีม หากมีผู้สมัครครบถ้วนแล้ว ทางผู้จัดโครงการ จะขอปิดการรับสมัครก่อนระยะเวลาที่กำหนดและจะ ประกาศรายชื่อผู้สมัครเข้าแข่งขันผ่านทาง <http://www.human.ubru.ac.th> และทางอีเมลของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ ๐ ๔๕๓๕ ๒๐๐๐ ต่อ ๒๐๖๕

๕. กติกาการแข่งขัน

๕.๑ การแข่งขันทักษะการประกอบอาหารเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าของฝาก

๑. การแข่งขันประเภททีม ทีมละไม่เกิน ๓ คน (นับคะแนนรวมเป็นทีม)
๒. เป็นการแข่งขันการประกอบอาหารในหัวข้อ “ผลิตภัณฑ์สินค้าของฝาก ประจำจังหวัดอุบลราชธานี” (ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกประกอบอาหารประเภทอาหารคาว หวาน หรือขนม ได้ อย่างใดอย่างหนึ่ง)

๓. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ต่างๆนอกเหนือจากที่ คณะผู้จัดงานได้จัดเตรียมไว้ให้ รวมถึงภาชนะใส่อาหารและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์มาเอง
๔. ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดจานอาหารจำนวน ๒ ชุด ดังนี้
- ชุดที่ ๑ สำหรับวางโชว์ที่โต๊ะจัดแสดงผลงานของแต่ละทีม พร้อมป้ายชื่อ
 - ชุดที่ ๒ สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน
๕. เริ่มการแข่งขันตั้งแต่เวลา ๑๓.๓๐ น. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลา ๙๐ นาที ในการประกอบอาหารและให้กรรมการตัดสิน เสร็จแล้วต้องนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ
๖. ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัว ในระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๓๐ น. หรือก่อนการแข่งขัน ๑ ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
๗. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำสูตรอาหารและขั้นตอนการทำอย่างละเอียดของแต่ละเมนู จำนวน ๓ ชุด ให้คณะกรรมการตัดสินและคณะกรรมการดำเนินงานในวันแข่งขันด้วย
๘. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลา ๕ นาที ในการนำเสนอ (นำเสนอเป็นภาษาไทย)
๙. เวลา ๑๒.๓๐ – ๑๓.๓๐ น. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการแข่งขันให้เสร็จเรียบร้อย
๑๐. ประกาศผลการแข่งขันและมอบรางวัล เวลา ๑๖.๐๐ น.
๑๑. สงวนสิทธิ์ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด
๑๒. อนุญาตให้นำสูตรที่ได้รับรางวัลไปเผยแพร่ให้เกิดประโยชน์ต่อไปแก่ชุมชนได้

๕.๒ สิ่งที่คณะกรรมการจัดงานเตรียมไว้ให้

๑. อุปกรณ์พื้นฐานในการแข่งขัน คือ มีด , เขียง
๒. เตาแก๊สปิกนิก (Picnic stove)
๓. ถ้วยจานสำหรับการจัดเตรียมอย่างละ ๕ ใบ/ทีม
๔. หากต้องการอุปกรณ์อื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น กรุณาสอบถามล่วงหน้า

๕.๓ ข้อกำหนดในการนำวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร

๑. ผักและผลไม้ - ทำความสะอาดได้แต่ห้ามปอกหรือหั่นตัดแต่งและห้ามปรุงสุก
๒. เนื้อสัตว์ – ทำความสะอาดได้แต่ห้ามหั่นตัดเป็นชิ้นและห้ามปรุงสุก
๓. หมักโปรตีน – อนุญาตให้หมักมาก่อนได้
๔. ซอส – สามารถเคี้ยวมาได้แต่ต้องไม่ปรุงรส
๕. น้ำสต็อก – สามารถนำมาใช้ในการแข่งขันได้

๕.๔ เกณฑ์การตัดสินการแข่งขันการประกอบอาหารเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึก

เกณฑ์การตัดสิน	สัดส่วนการให้คะแนน
๑. ความสะอาดของผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง มีความสะอาดและถูกต้องตามหลักอนามัย	๑๐
๒. ความคิดสร้างสรรค์	๑๐
๓. รสชาติอาหาร	๓๐
๔. ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์รวมถึงกระบวนการปรุงอาหารมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย	๑๐
๕. ตรงตาม Concept “การประกอบอาหารเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าที่ระลึกของฝาก”	๓๐
๖. บรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสม	๑๐
คะแนนรวม	๑๐๐

๕.๕ เกณฑ์การตัดคะแนนการแข่งขันการประกอบอาหาร

๑. หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด จะถูกตัดคะแนน ๑ คะแนน ต่อ ๑ นาที
๒. หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด ๑๕ นาที จะถูกตัดคะแนน ๑๐ คะแนน ทุก ๆ ๑๕ นาที

๕.๖ เงินรางวัลและเงินสนับสนุนจากการแข่งขัน

๑. เงินรางวัลจากการแข่งขัน

รางวัลชนะเลิศ	เงินรางวัล	๕,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑	เงินรางวัล	๔,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒	เงินรางวัล	๓,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร
รางวัลชมเชย ๒ รางวัล	เงินรางวัล	๑,๐๐๐ บาท	พร้อมประกาศนียบัตร

๒. เงินสนับสนุนจากการแข่งขัน

โดยทุกทีมที่เข้าร่วมการแข่งขัน จะได้รับงบประมาณสนับสนุนทีมละ ๕๐๐ บาท

สถานที่จัดการแข่งขัน
 อาคารศูนย์ศิลปวัฒนธรรมกาญจนาภิเษก
 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
 อ.เมือง จ.อุบลราชธานี ๓๔๐๐๐



ใบสมัครแข่งขัน
การประกอบอาหารเพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดอุบลราชธานี
โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก
ณ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรมกาญจนาภิเษก มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

ชื่อทีม.....

หน่วยงาน

ที่อยู่.....

.....

รายชื่อผู้เข้าประกวด

๑.....เบอร์โทรศัพท์.....

๒.....เบอร์โทรศัพท์.....

๓.....เบอร์โทรศัพท์.....

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ.....เบอร์โทรศัพท์.....

ไอดีไลน์..... E-mail:

ลงชื่อ

(.....)

ผู้บริหาร/ผู้บังคับบัญชา/หัวหน้า