

5

4223
31 ส.ค. 2562



ที่ อว ๐๖๔๐.๔/๑๐๒๑

คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๑๐๐

คณะกรรมการ
1220
3 ก.ย. 2562
๑๙/12

๒๐๓ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญส่งนิสิต นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันกิจกรรม "มหกรรมอาหารริมทางสร้างสรรค์ โดยสาขาวิชาธุรกิจอาหาร (Street Food Innovations by Food Business)"

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการ จำนวน ๒ แผ่น
- ๒. รายละเอียดกฎกติกาการแข่งขันและใบสมัคร จำนวน ๔ แผ่น

ด้วยสาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการการจัดการ จัดกิจกรรม "มหกรรมอาหารริมทางสร้างสรรค์ โดยสาขาวิชาธุรกิจอาหาร (Street Food Innovations by Food Business)" ภายใต้โครงการ "วันวิชาการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี" ซึ่งมีลักษณะรูปแบบงานคือ การจัดแข่งขันอาหาร การสาธิต และจัดแสดงอาหารริมทางสร้างสรรค์ ในลักษณะของตลาดนัดกลางแจ้ง เพื่อเผยแพร่ผลงานของผู้เรียน มีเวทีให้ผู้เรียนได้แสดงออกถึงความรู้ ความสามารถในด้านวิชาการและเป็นประสบการณ์ตรงในสายงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาเรียน ในวันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๐๐-๑๖.๓๐ น. ณ บริเวณโรงอาหารใหม่ ด้านหลังอาคาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ในการนี้ คณะวิทยาการการจัดการ ได้พิจารณาว่ากิจกรรมดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานของท่าน จึงขอเชิญให้ท่านส่งนิสิต นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันกิจกรรมดังกล่าว โดยมีรายละเอียดกฎกติกาการแข่งขัน ใบสมัคร และกำหนดการ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ ขอความกรุณาส่งใบสมัครภายในวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๒ ทางโทรสารหมายเลข ๐ ๗๗๙๑ ๓๓๓๐ หรือ e-mail: rns2554@gmail.com โดยมีนายพงศ์พิพัฒน์ มากช่วย โทรศัพทหมายเลข ๐๙ ๐๙๘๒ ๕๘๕๘ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน อธิการบดี

- ๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา
- ๒) เห็นควรมอบ - *ปรก, ดกทกทท*

ขอแสดงความนับถือ

oh

(ดร.อนุมาน จันทวงศ์)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

วศร, ดกทกทท

วศร
วศร

(ผศ.ดร.วิจิต สุขทร)

รองอธิการบดี รักษาราชการแทน
อธิการบดี

สำนักงานคณบดี 31 ส.ค. 2562

โทรศัพท์ ๐ ๗๗๙๑ ๓๓๒๙
โทรสาร ๐ ๗๗๙๑ ๓๓๓๐

เรียน คณบดี

- เพื่อโปรดทราบ
- เห็นควรมอบ.....

วศร

วศร / ดกทกทท
วศร



กำหนดการ
มหกรรมอาหารริมทางสร้างสรรค์
"STREET FOOD INNOVATIONS BY FOOD BUSINESS"
สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ
วันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๑ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



เวลา	กิจกรรม
๐๘.๓๐ น.	เริ่มงาน มหกรรมอาหารริมทางสร้างสรรค์ Street Food Innovations By Food Business - เริ่มจำหน่ายอาหาร - การแสดงดนตรีโฟล์คซอง
๐๙.๐๐ - ๐๙.๕๕ น.	พิธีเปิด งานมหกรรมอาหารริมทางสร้างสรรค์ - กล่าวเปิดงานโดย อาจารย์วิวัชร พิษผล ประธานหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจอาหาร - การแสดงดนตรีโฟล์คซอง
๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	เริ่มการแข่งขัน Street Food Innovations Challenge Mystery Box (๕ ทีม) รอบที่ ๑ รายชื่อคณะกรรมการ (3 ท่าน) - เซฟพงษ์ศักดิ์ กุลเมือง ประธานชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี - เซฟเนศวร์ เนาว์นาน - เซฟอุทัย กุลเมือง
๑๑.๐๐ - ๑๑.๓๐	สิ้นสุดการแข่งขัน Street Food Innovations Challenge Mystery Box (๕ ทีม) รอบที่ ๑ - ทีมผู้เข้าแข่งขันส่งอาหาร ให้คณะกรรมการ นำเสนอ และตอบคำถาม - กรรมการประเมิน และให้คะแนน
๑๒.๐๐ - ๑๒.๕๕ น.	การแสดงดนตรีโฟล์คซอง - กรรมการที่กรับประทานอาหารกลางวัน - ทีมงาน รวบรวมคะแนนการแข่งขัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	เริ่มการแข่งขัน Street Food Innovations Challenge Mystery Box (๕ ทีม) รอบที่ ๒
๑๔.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	สิ้นสุดการแข่งขัน (๕ ทีม) รอบที่ ๒ - ทีมผู้เข้าแข่งขันส่งอาหาร ให้คณะกรรมการ นำเสนอ และตอบคำถาม - กรรมการประเมิน และให้คะแนน

เวลา	กิจกรรม
๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	การประกวด ชิมอาหาร และการแต่งกายสร้างสรรค์ - ผู้เข้าประกวดนำเสนอแนวคิดการแต่งกาย และการจัดชুম และตอบคำถาม คณะกรรมการ
๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	ประกาศผลการแข่งขัน - รางวัลชนะเลิศ การแข่งขัน Street Food Innovations Challenge Mystery Box - รางวัลชนะเลิศ แนวคิดการจัดชুম และการแต่งกายสร้างสรรค์
๑๖.๐๐ - ๑๖.๑๕ น.	พิธีปิด กล่าวปิดงานโดย อาจารย์วิรัชี พิษผล ประธานหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจอาหาร



STREET FOOD INNOVATIONS BY FOOD BUSINESS 2019

แนวทางการเตรียมวัตถุดิบ

1. ผัก สามารถล้าง, ทำความสะอาด, ปอกเปลือกก่อนเวลาแข่งขัน แต่ห้ามตัดแต่งหรือทำให้สุกก่อนลงชั่งน้ำหนัก
2. ปลา/อาหารทะเล/หอย สามารถล้าง, ขอดเกล็ด, ทำความสะอาด และแล้่วลวกสุก แต่ห้ามตัดแต่งและปรุงรส
3. เนื้อสัตว์/สัตว์ปีก สามารถแกะกระดูกออก แต่ห้ามตัดแต่ง แลกระดูกสามารถตัดไว้เป็นชิ้นเล็กๆได้
4. น้ำสต็อก สามารถนำเขามาได้ แต่ห้ามเคี้ยว, ทำให้งวด, ปรุงรส หรือใส่วัตถุดิบอื่นๆลงไปก่อนแข่งขัน
5. ผลไม้สับละเอียด สามารถนำเขามาได้แต่ห้ามเตรียมไว้เพื่อใช้แบบสำเร็จรูป
6. เส้นพาสตา/แป้งโด/ข้าว สามารถเตรียมไว้ลวกสุกได้แต่ห้ามปรุงรส
7. ของตกแต่ง ต้องทำขึ้นภายในเวลาการแข่งขันทั้งหมด

เกณฑ์การให้คะแนน

ความสะอาดและความเรียบร้อย

10 คะแนน

การจัดวางวัตถุดิบ และอุปกรณ์ทำครัวที่ถูกต้อง เหมาะสมกับการทำงานการวางแผนการทำงานอย่างราบรื่น
อาหารเสร็จตามกำหนดเวลาและใช้เวลาน้ำเกิดประโยชน์สูงสุด

ความถูกต้องในการประกอบอาหารแบบมืออาชีพ

25 คะแนน

มีพื้นฐานที่ถูกต้องในการจัดเตรียมอาหาร, มีศิลปะการประกอบอาหารแบบทันสมัยตามยุคปัจจุบัน
การประกอบอาหารควรจะประยุกต์ให้ดูเรียบง่าย และทำได้อย่างจริงในทางปฏิบัติ
ขั้นตอนการปรุงอาหารที่ถูกต้องกับวัตถุดิบ รวมถึงเครื่องเคียง, ความสะอาด
และสุขอนามัยในการปรุง รวมถึงสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

การให้บริการ

5 คะแนน

จำนวนจัดเสิร์ฟที่ถูกต้องตามกฎ - กติกา และต้องคำนึงถึงการจัดเสิร์ฟจริง ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้

การจัดแสดงนำเสนอผลงาน

10 คะแนน

ส่วนประกอบและเครื่องเคียงในงานต้องสอดคล้องกัน คะแนนจะถูกตัดสินจากการจัดวาง, ความเรียบง่าย และ หลักการจัดวาง
ชั้นพื้นฐาน จะต้องทำให้อาหารมีความน่ารับประทานมากขึ้น สร้างความน่าสนใจ เพิ่มมูลค่าให้กับเมนูอาหาร

รสชาติอาหาร และรสสัมผัส

50 คะแนน

รักหารรสชาติพื้นฐานของอาหารนั้นๆได้อย่างถูกต้อง อาหารต้องมีรสชาติที่เหมาะสมกับเครื่องปรุงรส มีรสชาติและสัมผัสที่ดี
สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารในยุคปัจจุบันและมีคุณค่าทางโภชนาการ



STREET FOOD INNOVATIONS BY FOOD BUSINESS 2019

Street food innovations challenge [Mystery box]

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปรุงอาหารริมทางในรูปแบบ “ฟริสโตล” อาหารจานหลัก (Main Course) โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นส่วนประกอบ และชูว์ตฤติบปริตนาอย่างชัดเจน โดยจัดจานนำเสนอแบบตะวันตก จำนวน 1 เมนู จำนวน 2 จาน ภายในเวลาแข่งขัน 60 นาที ในจานอาหารต้องประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ผัก และซอส จัดเสิร์ฟในภาชนะที่เหมาะสมของประเภทอาหาร

รายละเอียดการแข่งขัน

เวลาแข่งขัน	60 นาที
ผู้เข้าร่วมแข่งขัน	แบบทีม จำนวน 2 คน
เมนูอาหาร	อาหาร “ฟริสโตล” เมนคอรส โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นของ “สุราษฎร์ธานี” และชูว์ตฤติบปริตนาอย่างชัดเจน • การจัดจานแบบตะวันตก
ขนาดเมนู	จำนวน 1 เมนู 2 ที่ (ขนาด 1 คน รับประทาน)

กติกาพื้นฐานของการแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแข่งขันแบบทีม จำนวน 2 คน โดยเปิดรับสมัครจากทีมผู้เข้าแข่งขันจากสถาบันสอนทำอาหาร
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องกำลังศึกษาอยู่ในระดับ ปวส. หรือ ปริญญาตรี เท่านั้น
3. ผู้เข้าแข่งขันทุกท่านต้องรายงานตัวก่อนเวลาแข่งขัน 30 นาที
4. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบ , เครื่องครัวชิ้นเล็ก , ภาชนะใส่อาหาร , สิ่งของตกแต่งมาเองทั้งหมด
5. การจัดตกแต่งบริเวณนำเสนอเพื่อความสวยงาม ไม่มีการโฆษณา โต๊ะจัดแสดงจะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน
6. ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมเอกสารสูตรอาหาร และชื่อเมนูอาหารเพื่อจัดแสดงต่อคณะกรรมการในขณะแข่งขัน จำนวน 2 ชุด
7. อุปกรณ์ครัวจะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน ในแต่ละสถานีแข่งขันจะมีเตาแก๊สพกพา 2 ตัว ถังขยะ 1 ใบ และปลั๊กไฟใช้พลังงานได้ 1 ชุด จุดแรงดันไฟ 220 โวลต์
8. หากผู้เข้าแข่งขันทำอาหารเกินเวลา จะถูกตัดคะแนนนาทีละ 1 คะแนน ถ้าเกินมากกว่า 10 นาที จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
9. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใส่ชุดเชฟที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และจะตัดคะแนนจากผู้เข้าแข่งขันหากแต่งกายไม่เหมาะสม
10. การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด



STREET FOOD INNOVATIONS BY FOOD BUSINESS 2019

ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับรางวัลตามตารางคะแนนดังนี้

- 100 - 90 คะแนน รางวัลเหรียญทอง และประกาศนียบัตรเหรียญทอง
- 89 - 80 คะแนน รางวัลเหรียญเงิน และประกาศนียบัตรเหรียญเงิน
- 79 - 70 คะแนน รางวัลเหรียญทองแดง และประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง
- 69 - 60 คะแนน รางวัลใบประกาศนียบัตร

และผู้ที่ทำคะแนนได้สูงสุดในการแข่งขันจะได้รับรางวัล

คะแนนสูงสุด รางวัลชนะเลิศ เงินรางวัล 3,000 บาท

