

ที่ วสบธ. ๐๑/๖๖๐๐๙๖

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๖

โรงเรียนจอมสุรางค์อุปถัมภ์
เลขรับ..... 1410
วันที่ 30 มิ.ย. 2565
เวลา.....

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขันการทำอาหาร ในกิจกรรม "SBAC MASTER CHEF"

เรียน ท่านผู้อำนวยการ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

๒. หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาสำหรับการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) มีการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาการโรงแรม และสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งเน้นทักษะการให้บริการ และทักษะการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และวางพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีการจัดกิจกรรมที่บูรณาการทั้งในห้องเรียน และกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้นักเรียนได้มีโอกาสในการฝึกทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

ในการนี้ วิทยาลัยฯ ได้จัดกิจกรรม SBAC MASTER CHEF ในโจทย์ Dessert for your loved one "ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก" จึงขอเชิญชวนนักเรียนนักศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ และระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ ร่วมกิจกรรม โดยการส่งคลิปวิดีโอเพื่อนำเสนอในรอบคัดเลือกเกี่ยวกับขั้นตอนในการทำ ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ความยาวไม่เกิน ๑๐ นาที ภายในวันที่ 27 กรกฎาคม 2566 รอบชิงชนะเลิศ ในวันอาทิตย์ที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖ ตามช่องทางที่กำหนดในเอกสารที่แนบมานี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



ผู้อำนวยการ

๑. ทราบ

๒. สวมควรมอบฝ่าย

พิจารณา/ดำเนินการ

๓.

30 มิ.ย. 2565

ผู้ประสานงาน

อาจารย์พรพล พระระรามันท์ ๐๘๕-๑๔๖-๒๐๑๔

อาจารย์เข็มิกา ธนนิมิตเจริญ ๐๘๖-๙๙๖-๙๒๙๖

๓ ก.ค. ๖๖

-ทราบ

-แจ้งหัวหน้ากลุ่มสาระฯ
อาชีพการบ

๕ ก.ค. ๒๕๖๖

ทราบ อนุมัติ อนุมัติ

มอบ บริหารวิชาการ

บริหารงานบุคคล

บริหารงบประมาณฯ

บริหารทั่วไป

สำนักงานผู้อำนวยการ

mo He bb



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

กำหนดการในการแข่งขัน รอบ Final

โครงการแข่งขันทักษะ สาขาการโรงแรมอาหารและโภชนาการ “SBAC MASTER CHEF ”

วันอาทิตย์ที่ 6 สิงหาคม 2566

ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านรอบคัดเลือก (VDO Challenge) โดยมีรายละเอียดของกำหนดการดังนี้

ช่วงเช้าสำหรับนักศึกษา ม.3

07.30 – 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF” ** เวลา 8.00 – 8.15 ทีมแนะนำประชาสัมพันธ์
08.30 - 08.40 น.	เปิดพิธีโดยท่านผู้อำนวยการ ดร.ปราศรัย ประวัตรุ่งเรือง
08.40 - 08.50 น.	ประชุมรวมผู้เข้าแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมและอธิบายกฎ กติกา ก่อนแข่ง ** อธิบาย ระเบียบ กติกา ภาพรวม ** แนะนำกรรมการ กรรมการ อธิบายเกณฑ์ในการตัดสิน ** แนะนำเทคนิคการทำซ็อคโกแลตโดย BESTMATE และ น้ำตาลวังขนาย
08.50 - 09.00 น.	Set up อุปกรณ์ ก่อนแข่ง กลุ่มที่ 1
09.00 – 10.00 น.	เริ่มการแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF” กลุ่มที่ 1
10.00 - 11.30 น.	ผู้เข้าแข่งขัน กลุ่มที่ 1 นำเสนอจานอาหารกับกรรมการ และ กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
10.20 – 10.30 น.	Set up อุปกรณ์ ก่อนแข่ง กลุ่มที่ 2
10.30 – 11.30 น.	เริ่มการแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF” กลุ่มที่ 2
11.30 - 12.00 น.	ผู้เข้าแข่งขัน กลุ่มที่ 2 นำเสนอจานอาหารกับกรรมการ และ กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
12.00 - 12.10 น.	คณะกรรมการรวบรวมคะแนนการแข่งขัน
12.10 - 12.25 น.	พิธีมอบรางวัล /พิธีปิด การแข่งขัน ช่วงเช้า

ช่วงบ่ายสำหรับนักศึกษา ม.6

11.45 - 12.45 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF” ** เวลา 12.30 - 12.45 ทีมแนะนำประชาสัมพันธ์
12.45 - 12.55 น.	เปิดพิธีโดยท่านผู้อำนวยการ ดร.ปราศรัย ประวัตีรุ่งเรือง
12.55 - 13.05 น.	ประชุมรวมผู้เข้าแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมและอธิบายกฎ กติกาการแข่งขัน ** อธิบาย ระเบียบ กติกา ภาพรวม ** แนะนำกรรมการ กรรมการ อธิบายเกณฑ์ในการตัดสิน ** แนะนำเทคนิคการทำช็อคโกแลตโดย BESTMATE และนำ ตาลวังขนาย
13.05 - 13.15 น.	Set up อุปกรณ์ ก่อนแข่ง กลุ่มที่ 1
13.15 - 14.15 น.	เริ่มการแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF” กลุ่มที่ 1
14.15 - 14.45 น.	ผู้เข้าแข่งขัน กลุ่มที่ 1 นำเสนอจานอาหารกับกรรมการ และ กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
14.30 - 14.40 น.	Set up อุปกรณ์ ก่อนแข่ง กลุ่มที่ 2
14.40 - 15.40 น.	เริ่มการแข่งขัน “SBAC MASTER CHEF” กลุ่มที่ 2
15.40 - 16.00 น.	ผู้เข้าแข่งขัน กลุ่มที่ 2 นำเสนอจานอาหารกับกรรมการ และ กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
16.00 - 16.10 น.	คณะกรรมการรวบรวมคะแนนการแข่งขัน
16.10 - 16.30 น.	พิธีมอบรางวัล /พิธีปิด การแข่งขัน ช่วงบ่าย



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาทั่วไปการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม

“SBAC MASTER CHEF”

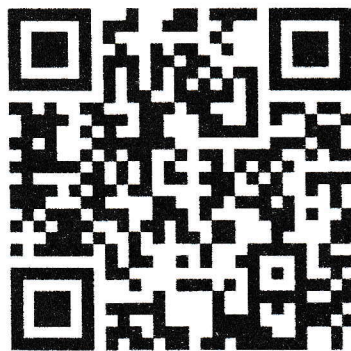
ประจำปีการศึกษา 2566

กติกาการแข่งขัน

รอบคัดเลือก

ส่งคลิปวิดีโอเพื่อนำเสนอในรอบคัดเลือกเกี่ยวกับขั้นตอนในการทำ ขนมจานหวาน และเครื่องดื่มสุดพิเศษ สำหรับคนที่คุณรัก ความยาวไม่เกิน ๑๐ นาที โดยมีรายละเอียดดังนี้

- เป็นคลิปวิดีโอแสดงการทำเมนู ขนมจาน และเครื่องดื่มหวานสุดพิเศษสำหรับคนที่คุณรัก ตามโจทย์ที่กำหนด ในรอบ Final
- การแข่งขันเป็นทีมทีมละ 2 คน
- สามารถ ตัดต่อ ใส่เอฟเฟค ครีเอท เนื้อหาในคลิปได้ แต่ต้องมีเนื้อหาที่ครอบคลุมในเรื่อง วิธีการทำ สตอรี่ของจานขนมหวาน และเครื่องดื่มนำเสนอเมื่อทำเสร็จแล้ว
- ส่งผลงานโดยการอัปโหลดคลิปลงใน Youtube และส่งลิงค์ Youtube ผ่านลิงค์ <https://www.sbac.ac.th/sbacmasterchefs/> หรือสามารถสแกนผ่าน QR Cord ด้านล่าง โดยเลือกวิทยาเขตที่จะลงแข่งขันให้ถูกต้อง
- ส่งผลงานวันสุดท้ายวันที่ 25 กรกฎาคม 2566



- ประกาศผลผู้ผ่านเข้ารอบการแข่งขันภายนอก วันที่ 27 กรกฎาคม 2566

รอบ Final (แข่งที่ SBAC สะพานใหม่)

การแข่งขันภายนอก (วันที่ 6 สิงหาคม 2566)

**ผู้เข้าแข่งขันรอบ Final ทั้งหมดไม่เกิน 24 ทีม (2 คน/ 1 ทีม) ต้องเป็นผู้ผ่านการคัดเลือกจากการส่ง clip ในการทำงานและนำเสนอส่งมาประกวดรอบรอบคัดเลือก (VDO challenge)

1. เป็นการแข่งขันแบบออนไลน์ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- ผู้เข้าแข่งขัน เข้าประชุมเทคโนโลยีออนไลน์ด้วยโปรแกรม Meet วันที่ 31 กรกฎาคม 2566 เวลา 16.00 น. เพื่อรับฟังรายละเอียดการแข่งขัน ก่อนวันแข่งรอบ Final (แข่งที่ SBAC สะพานใหม่)

- การแข่งขันภายนอกรอบ Final แข่งวันที่ 6 สิงหาคม 2566

- ผู้เข้าแข่งขันต้องมาลงทะเบียนก่อนการแข่งขัน 1 ชั่วโมง

- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องประกอบอาหารประเภทงานขนมหวานโมเดิร์น จำนวน 1 เมนู และเครื่องดื่มฟรีสไตล์ 1 เมนู เมนูละ 2 เสิร์ฟโดยมีรายละเอียดดัง

1. งานขนมหวานที่จัดเสิร์ฟในรูปแบบงานหลัก และมีวัตถุดิบหลักที่นำเสนอในงาน คือ ช็อคโกแลต ไวท์ช็อคโกแลต และน้ำตาลทรายแดง(น้ำตาลใส่เฉาก๊วย) โดยในงานจะต้องมีที่มาและประวัติตามหัวข้อ Dessert for your loved one “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก” และเหตุผลที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันเลือกมาทำในการแข่งขัน ทั้งนี้ในงานต้องมีองค์ประกอบของ ขนมตัวหลัก ครัมเบิ้ล ผลไม้ ซอส และส่วนประกอบในการตกแต่ง โดยมีวัตถุดิบหลักเป็นช็อคโกแลต ไวท์ช็อคโกแลต และน้ำตาลทรายแดง จัดเสิร์ฟแบบโมเดิร์นโดยให้จัดเสิร์ฟจำนวน 2 งาน (สำหรับจัดแสดง และนำเสนอ)

2. เมนูเครื่องดื่มจัดเสิร์ฟในรูปแบบฟรีสไตล์ และมีวัตถุดิบหลักที่ต้องนำเสนอในแก้ว คือ ไชร์ป น้ำตาลทรายแดง ไชร์ปคาราเมล และช็อคโกแลตชิป โดยในแก้วจะต้องมีที่มา และประวัติตามหัวข้อ Dessert for your loved one “ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก” และเหตุผลที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันเลือกมาทำในการแข่งขัน ทั้งนี้ไม่กำหนดองค์ประกอบในแก้ว แต่บังคับให้ใช้วัตถุดิบที่กำหนดให้ครบ จัดเสิร์ฟแบบโมเดิร์นโดยให้จัดเสิร์ฟจำนวน 2 แก้ว (สำหรับจัดแสดง และนำเสนอ)

3. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ ตามรายละเอียดด้านล่างนี้มาเองพร้อมทั้งส่งสูตรเมนูของหวาน และสูตรเมนูเครื่องดื่ม ที่จุดลงทะเบียนในวันแข่งขัน

- ต้องใช้ ช็อคโกแลต ที่ทางทีมงานจัดเตรียมไว้ให้ เท่านั้น ซึ่งมี รายละเอียดช็อคโกแลต ดังนี้

- Compound Chocolat **BestMate**

- Chocolate Chip **BestMate**

- Compound White Chocolate **BestMate**

- น้ำตาลทรายแดง วังขนาย

- ไชร์ป น้ำตาลทรายแดง วังขนาย

- ไชร์ปคาราเมล วังขนาย

**โดยทีมที่ผ่านเข้ารอบ Final ทุกทีมจะทางผู้จัดการแข่งขันจะส่งผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้ในการซ้อมการแข่งขันให้

- ขนมตัวหลักสามารถใช้เตาอบได้ โดยกองการแข่งขันเตรียมเตาอบสำหรับใช้ร่วมกันไว้ให้ เซฟไฟ ไว้ที่ 180 องศาเซลเซียส การเตรียมส่วนผสมสามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ยังไม่อนุญาตให้ ปรุง และแบ่งส่วนสำหรับเสิร์ฟ

- ผลไม้อนุญาตให้แบ่งส่วน ล้าง จัดเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการได้ แต่ไม่อนุญาตให้ขึ้นรูป ตัด หั่น แต่ง พร้อมลงจาน

- ซอส ไม่อนุญาตให้เตรียมสำเร็จ แต่อนุญาตให้ชั่งตวงวัด ส่วนผสมไว้ได้ (อนุญาตให้ใช้ผลไม้แช่ แข็งได้)

- ของตกแต่งอาหารต่างๆ อนุญาตให้เตรียมไว้ได้แต่ต้องแสดงให้กรรมการดูก่อนแข่งขัน

- ครีมเบิ้ล สามารถ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบที่จะใช้มาได้เลย แต่ห้าม ผสม หรืออบเตรียมไว้ (ทาง ทีมงานจะเตรียมเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้ให้)

2. ผู้เข้าสมัครต้องทำการแข่งขันโดยมีเวลาในการทำการประกอบอาหารรวมทั้งสิ้น 1 ชั่วโมง โดยแบ่งดังนี้

10 นาที สำหรับการเตรียมความพร้อม

50 นาที สำหรับการประกอบอาหาร และจัดเสิร์ฟ

** หลังจากการประกอบอาหารตามเวลาที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขัน ต้องนำเสนอจานอาหารกับกรรมการ โดย ใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที และให้กรรมการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ในรายละเอียด ต่อไปนี้

- ชื่อเมนู และแนวคิด

- ที่มา และเรื่องราว **“ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก”**

3. ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านเข้ารอบ Final ไม่เกิน 24 ทีม (พิจารณาการผ่านเข้ารอบโดยคณะกรรมการแข่งขัน) ต้องมาพร้อมกับคนพิเศษ 1 คนตามโจทย์ **“ของหวานสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก จะเป็น พ่อ แม่ ครู ญาติ หรือ เพื่อนสนิทก็ได้ (มีผลต่อคะแนนการคิดเมนูในการนำเสนอเรื่องราว)**

4. อุปกรณ์ที่สนามแข่งได้จัดเตรียมให้ ประกอบด้วย

- ชุดมีด/เขียง (มีดอเนกประสงค์ 5 นิ้ว / มีดครัวขนาด 6 นิ้ว)

- อ่างล้างอุปกรณ์ และน้ำยา 1 อ่าง

- ถาดแอสแตนเลส 2 ถาด

- ถาดอบ 1 ถาด

- เตาแก๊สหัวยุโรป 2 หัวเตา

- อ่างผสมอาหาร 5 ใบ (ใบใหญ่ 1 / ใบกลาง 2 / ใบเล็ก 2)

- ถ้วยเตรียม 8 ใบ

- กระดาษแอสแตนเลส 1 ใบ พร้อมตะหลิว

- หม้อต้มน้ำแอสแตนเลส 1 ใบ

- หม้อสแตนเลส 2 หู 1 ใบ

- กระดาษฟรอนใบเล็ก 1 ใบ

- เครื่องผสมแป้ง พร้อมหัวตี ตระกร้อ /ใบพัด

5. อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมสำหรับรอบแข่ง Final

- วัตถุดิบที่ใช้สำหรับทำเมนูที่เข้าแข่งขันนอกเหนือจากที่สนามแข่งขันเตรียมไว้
- อุปกรณ์เฉพาะสำหรับทำเมนูที่เข้าแข่งขัน

เกณฑ์การตัดสิน

เกณฑ์การให้คะแนนเต็ม 100 คะแนน ดังนี้

รายละเอียดของคะแนน	คะแนนย่อย	คะแนนรวม
การนำเสนอ เรื่องราวของอาหาร	20	100
เสิร์ฟครบถ้วน ภายในเวลา	20	
ทักษะการประกอบอาหาร	20	
การเลือกใช้วัตถุดิบ แนวคิด และความสร้างสรรค์	20	
สุขอนามัยระหว่างประกอบอาหาร	20	

6. ผู้ประสานงาน/ช่องทางการสมัคร เบอร์โทรติดต่อ (วิทยาเขตสะพานใหม่)

อาจารย์พชรพล พระระมานันท์ 085-1462014

อาจารย์เขมิกา ธนนิมิตเจริญ 086-9969296