



การแข่งขันทำอาหารหวานเพื่อสุขภาพจากข้าวหอมมะลิ 105  
โครงการเปิดบ้านวิทย์-ศิลป์ : Open House คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์  
ณ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด  
วันที่ 14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562

1. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

1.1 นักเรียนระดับชั้น ม.4 - ม. 6 หรือ ปวช.

2. ประเภทและจำนวนผู้เข้าแข่งขัน

2.1 จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน และส่งรายชื่อผู้เข้าแข่งขันพร้อมครูฝึกสอนทีมละ 1 คน

2.2 รับจำนวน 10 ทีม

3. วิธีการดำเนินการและรายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขัน

3.1 ส่งเอกสารให้กรรมการ 1 ชุด ในวันแข่งขันซึ่งมีข้อมูลประกอบด้วยแนวคิด ความเป็นมาของอาหารพร้อมทั้งเครื่องปรุงและวิธีการทำ เคล็ดลับความอร่อย ประโยชน์และนักเรียนผู้เกี่ยวข้องได้รับ อาจมีบทสัมภาษณ์สั้นๆ ของผู้เกี่ยวข้องพร้อมภาพประกอบเพื่อเผยแพร่

3.2 จัดทำอาหารหวาน โดยมีข้าวหอมมะลิ 105 เป็นวัตถุดิบหลัก 1 ชนิด

3.3 นักเรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำทุกอย่างมาเอง และปฏิบัติในเวลากการแข่งขันทุกขั้นตอน

3.4 เตรียมผลงานสำหรับแสดง 1 ชุด กรรมการ 1 ชุด จัดพร้อมจำหน่าย 1 ชุด พร้อมติดราคาขาย

3.5 จัดทำแผ่นพับสูตรอาหาร วิธีการจัดทำ ทำราคาทุนค่าใช้จ่าย และราคาจำหน่าย

3.5 ระยะเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน 1 ชั่วโมง 30 นาที

3.6 การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

4. เกณฑ์การให้คะแนน 100 คะแนน

4.1 การเตรียมงาน (20 คะแนน)

- |   |    |       |
|---|----|-------|
| 1) การเตรียมอุปกรณ์และเลือกใช้วัตถุดิบ            | 15 | คะแนน |
| 2) เอกสารและแผ่นพับ ขนาด A4 แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ | 5  | คะแนน |

4.2 กระบวนการทำงาน (45 คะแนน)

- |  |    |       |
|--|----|-------|
| 1) ความร่วมมือในการทำงาน                                 | 5  | คะแนน |
| 2) ทักษะการทำอาหาร                                       | 10 | คะแนน |
| 3) การใช้วัตถุดิบอย่างประหยัดและคุ้มค่า                  | 5  | คะแนน |
| 4) การใช้ การเก็บอุปกรณ์ และความสะอาดบริเวณที่ปฏิบัติงาน | 5  | คะแนน |
| 5) ความคิดสร้างสรรค์                                     | 10 | คะแนน |
| 6) การนำเสนอผลงาน  | 10 | คะแนน |

4.3 ผลงาน (35 คะแนน)

- |                                |    |       |
|--------------------------------|----|-------|
| 1) รสชาติตามประเภทของอาหารหวาน | 10 | คะแนน |
| 2) การจัดตกแต่งผลงาน           | 5  | คะแนน |

3) ผลงานสามารถประยุกต์ไปสู่อาชีพได้	10	คะแนน
4) การคิดต้นทุน – กำไร ราคาจำหน่าย	5	คะแนน
5) ถูกหลักโภชนาการและอนามัย (หรือคุณค่าทางอาหาร)	5	คะแนน

## 5. เกณฑ์การตัดสิน

- ร้อยละ 80-100 ได้รับรางวัลชนะเลิศ ได้รับทุนการศึกษา 2,000 บาท เกียรติบัตร  
 ร้อยละ 70-79 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับทุนการศึกษา 1,500 บาท เกียรติบัตร  
 ร้อยละ 60-69 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับทุนการศึกษา 1,000 บาท เกียรติบัตร  
 ได้คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 60 ได้รับเกียรติบัตรเข้าร่วมแข่งขัน  
 \*ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นสิ้นสุด

## 6. คณะกรรมการการแข่งขัน

- 6.1 กรรมการควบคุมการแข่งขันจำนวนตามความเหมาะสม  
 6.2 กรรมการตัดสิน 3-5 คน

## 7. สถานที่ในการแข่งขัน อาคารคณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด

## 8. คณะผู้ดำเนินการกิจกรรม

- |  |   |
|--|---|
| 8.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยญูรินทร์ สมพร   | หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรม<br>การเกษตร |
| 8.2 อาจารย์ ดร.ชินานาตย์ ไกรนารถ             | สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร            |
| 8.3 อาจารย์ ดร.อรอนงค์ ภูสีฤทธิ์             | สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร            |
| 8.4 อาจารย์ อณิสณี แทนอาษา                   | สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป                       |
| 8.5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คู่ขวัญ จุลละนันท์ | หัวหน้าสาขาวิชาสัตวศาสตร์                       |
| 8.6 อาจารย์ ชัยญูภาค ศิริภักดิ์              | สาขาวิชาสัตวศาสตร์                              |
| 8.7 อาจารย์ ดร.ปภาภร จันทรวงศ์ฤทธิ์          | สาขาวิชาฟิสิกส์                                 |

## 9. การรับสมัคร

รับสมัครตั้งแต่วันที่ - ถึงวันที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 สมัครออนไลน์ได้ที่ <http://flas.reru.ac.th>  
 หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ 043-556111 โทรสาร 043-556111 อีเมล  
[kanareru@gmail.com](mailto:kanareru@gmail.com) หรือ โทร 087 235 4434 อ.วรพจน์ พรหมจักร

## 10. หลักฐานการสมัคร (นำมาในวันแข่งขัน)

- 10.1 สำเนาบัตรประชาชนหรือบัตรนักเรียน จำนวน 1 ใบ  
 10.2 ใบสมัคร (อ่านรายละเอียดให้เข้าใจ กรอกข้อมูลลงให้ครบถ้วน)  
 10.3 สำเนาบัตรประชาชนหรือบัตรข้าราชการของผู้ควบคุม จำนวน 1 ใบ