



ที่ ศธ ๐๕๕๘/ว ๐๒๒๕

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

อ.เมือง จ.ภูเก็ต ๘๓๐๐๐

๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเรียนเชิญเข้าร่วมการแข่งขัน “PKRU Festival of Thai Cuisine”

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. รายละเอียดโครงการ	จำนวน	๑	ฉบับ
	๒. ใบสมัคร	จำนวน	๑	ชุด
	๓. ไปสเตอร์ประชาสัมพันธ์	จำนวน	๑	ชุด

ด้วย สาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต กำหนดจัดโครงการ Home Economics Meeting 1st โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ฝึกฝนทักษะ ความรู้ ความสามารถของคณาจารย์และนักศึกษา ซึ่งในโครงการได้จัดการแข่งขันทักษะทางด้านเกษตรศาสตร์ สำหรับนักศึกษาระดับอุดมศึกษาทั่วประเทศ ภายใต้ชื่องาน “PKRU Festival of Thai Cuisine” ในระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๔ เมษายน ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ห้างโฮมเวิร์ค ภูเก็ต นั้น

ในการนี้ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงขอเรียนเชิญนิสิต นักศึกษา ในหน่วยงานของท่านเข้าร่วมการแข่งขัน ทักษะทางด้านเกษตรศาสตร์ ในวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว ทั้งนี้ หากหน่วยงานมีความประสงค์เข้าร่วม สามารถแจ้งรายชื่อพร้อมรายละเอียดได้ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๘ และส่งใบสมัครมาที่ สำนักงานคณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมายเลขโทรสาร ๐๗๖ - ๒๑๘ - ๘๐๖ ทั้งนี้หากท่านมีข้อสงสัยประการใดสามารถติดต่อสอบถามได้ที่ อาจารย์ณัฐกร อนิสงค์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๖ - ๖๙๒ - ๒๗๗๙ หรือติดตามทางเพจ [www.facebook.com/PKRU Festival of Thai Cuisine](http://www.facebook.com/PKRU_Festival_of_Thai_Cuisine)

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ให้ผู้เกี่ยวข้อง และผู้ที่สนใจทราบต่อไป จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นายรังสรรค์ พลสมัคร)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปฏิบัติราชการแทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โทรศัพท์ ๐ ๗๖๒๔ ๐๔๗๔ ต่อ ๔๐๔๑

โทรสาร ๐ ๗๖๒๑ ๘๘๐๖

ผู้ประสานงาน อาจารย์ณัฐกร อนิสงค์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๖ - ๖๙๒ - ๒๗๗๙

กำหนดการ

PKRU Festival of Thai Cuisine

โดย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ณ โฮมเวิร์ค ภูเก็ต (ตรงข้ามเซ็นทรัล เฟสติวัล)

ระหว่างวันที่ 22- 24 เมษายน 2558

วันเวลา	รายการ	วิทยากร
วันที่ 22 เมษายน 2558 9.30 น. - 10.00 น. 10.00 น. - 12.00 น. 13.30 น - 14.30 น. 14.30 น.- 15.00 น. 15.30-17.30 น. 18.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> - ลงทะเบียนผู้เข้าอบรม - แข่งขันการแกะสลักผักผลไม้ - พิธีเปิดและกล่าวต้อนรับ - เชฟโชว์ <li style="padding-left: 20px;">: อาหารไทยโบราณ <li style="padding-left: 20px;">: อาหารไทยประยุกต์ สาธิตทำอาหารอาเซียน 5 ประเทศ(บรูไน,กัมพูชา,อินโดนีเซีย ลาว,มาเลเซีย) - แข่งขันสำหรับอาหารไทย - ประกาศผลการตัดสิน และมอบรางวัลการแข่งขันแกะสลัก 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต - เชฟจาก ร้าน blue elephant - คณาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ ม.ราชภัฏภูเก็ต - อาจารย์ สมคุณ ชอบดี
วันที่ 23 เมษายน 2558 9.30 น. -10.00 น. 10.00 น. -11.30 น. 12.30 น.- 13.00 น. 13.30 น.- 15.30 น. 16.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> - ลงทะเบียนทีมแข่งขัน - การแข่งขันจัดดอกไม้ รูปแบบจัดช่อดอกไม้เจ้าสาว - สาธิตทำอาหารอาเซียน 5 ประเทศ(พม่า,ฟิลิปปินส์ , สิงคโปร์,เวียดนาม,ไทย) - สาธิตทำอาหารภูเก็ต (ส้มตำภูเก็ต , ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำซ้อ) - การแข่งขันการจัดค็อกเทลปาร์ตี้ ขนมไทย - ประกาศผลการตัดสิน และมอบรางวัลการแข่งขันจัดดอกไม้ อาหารไทย และขนมไทย 	<ul style="list-style-type: none"> - คณาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ม.ราชภัฏภูเก็ต - อาจารย์ รังสรรค์ พลสมัคร คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี .
วันที่ 24 เมษายน 2558 10.00 น. -16.30 น.	<p>สาธิตเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ปิดการอบรม</p>	<p>คุณคุณุตน์ ศีโรต</p>

*** กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงภายหลัง***



รายละเอียดการแข่งขัน “PKRU Festival of Thai Cuisine”

ระหว่างวันที่ 23-24 เดือนเมษายน พ.ศ. 2558 ณ ชั้น 1 ห้างโฮมเวิร์ค สาขาภูเก็ต

คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

1. เป็นนิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับอุดมศึกษา ด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
2. การแข่งขันทุกประเภท จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน
3. ค่าสมัครประเภทการแข่งขันละ 1,000 บาท ต่อทีม

วันปิดรับสมัคร 15 เดือน เมษายน พ.ศ. 2558

การชำระค่าสมัคร

1. แนบหลักฐานการชำระเงินพร้อมกับใบสมัครให้คณะกรรมการการแข่งขัน

ภายในวันที่ 15 เดือน เมษายน พ.ศ. 2558

2. ส่งจ่ายทาง ธนาณัติ หรือ ตัวแลกเงิน

ส่งจ่ายในนาม มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จำนวนเงิน 1,000 บาท

3. ส่งเอกสารข้างต้น หลักฐานการชำระเงิน พร้อมกับ ใบสมัคร มาที่

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

21 ม.6 ถ.เทพกระษัตรี ต.รัษฎา อ.เมือง ภูเก็ต 83000

โทรศัพท์ 0-7621-1959 ต่อ 4041

4. โทรสาร 0-7621-8806

5. อีเมล: sirisopa_da@hotmail.com

* ติดต่อสอบถามได้ที่ อาจารย์ณัฐกร อนิสงค์ หมายเลขโทรศัพท์ 086-692-2779

ติดตามทางเพจ www.facebook.com/PKRU Festival of Thai Cuisine

เงินรางวัลและประกาศนียบัตร

(รางวัลของทุกประเภทการแข่งขัน)

รางวัลชนะเลิศ คะแนนสูงสุด เงินรางวัล 5,000 บาท พร้อมโล่รางวัล และประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 1 เงินรางวัล 3,000 บาท และประกาศนียบัตร
รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2 เงินรางวัล 1,500 บาท และประกาศนียบัตร

ระดับคะแนน และประกาศนียบัตร

(ประกาศนียบัตรของทุกประเภทการแข่งขัน)

100-80	คะแนน	รางวัลประกาศนียบัตรชนะเลิศ
79-70	คะแนน	รางวัลประกาศนียบัตรชนะเลิศ อันดับที่ 1
69-60	คะแนน	รางวัลประกาศนียบัตรรางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 2
59-50	คะแนน	ประกาศนียบัตรการเข้าร่วมแข่งขัน

ประเภทการแข่งขัน : ทีมละ 2 คน

1. การแข่งขันสำหรับอาหารไทย (Thai Cuisine)
2. การแข่งขันการจัดค็อกเทลปาร์ตี้ขนมไทย (Cocktail Party Thai Desert)
3. การแข่งขันจัดดอกไม้ รูปแบบจัดช่อดอกไม้เจ้าสาว (Wedding Bouquets)
4. การแข่งขันแกะสลักผัก ผลไม้ ฟรีสไตล์ (Freestyle fruit and vegetable carving competition)

กติกาการแข่งขัน

หัวข้อการแข่งขัน สำหรับอาหารไทย (Thai Cuisine)

ทีมละ	2	คน
เวลา	2	ชั่วโมง

- ประกอบด้วยอาหารไทย 3 ชนิด คือ อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) อาหารประเภทซूप (Soup) อาหารจานหลัก (Main Course)
- ปรุงจากอาหารไทย 2 ชนิด และอาหารไทยพื้นถิ่นของผู้เข้าแข่งขัน 1 ชนิด
- สามารถตกแต่งจานอาหารแบบร่วมสมัย หรือความคิดสร้างสรรค์
- ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมงานแกะสลักและงานใบตองสำหรับการจัดตกแต่งและการนำเสนอผลงานมาได้ล่วงหน้า
- ผู้เข้าแข่งขันต้องแจ้งชื่ออาหารพร้อมสูตรอาหารต้นฉบับ และสำเนา 4 ชุด ให้แก่เจ้าหน้าที่ในวันแข่งขัน
- ระยะเวลาในการแข่งขันปรุงอาหาร 2 ชั่วโมง โดยทุกทีมต้องหยุดปรุงเมื่อสิ้นสุดสัญญาณและส่งผลงาน
ดังนี้
 - ผลงานหนึ่งชุดสำหรับจัดแสดง
 - ผลงานหนึ่งชุดสำหรับส่งกรรมการ
- ทางผู้จัดงานจะเตรียมสถานที่สำหรับปรุงอาหารและจัดแสดงผลงาน ดังนี้
 - โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาด 75 x 75 ซม. คลุมผ้าขาว จำนวน 1 ชุด / 1 ทีม
 - โต๊ะพร้อมเตาไทยสำหรับปรุงอาหารขนาด 60 x 120 ซม. จำนวน 1 ตัว
 - ถังขยะ 1 ใบ / 1 ทีม
- ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมงานอาหารสำหรับแข่งขันได้ล่วงหน้าได้ (ล้าง, ปอก, หั่น, สับ)

เกณฑ์คะแนน	รวมทั้งสิ้น	100	คะแนน
1. สี		5	คะแนน
2. กลิ่น		5	คะแนน
3. รสชาติ		40	คะแนน
4. เนื้อสัมผัส		5	คะแนน
5. ลักษณะที่ดีของอาหาร		10	คะแนน
6. การนำเสนอผลงาน และความคิดสร้างสรรค์		20	คะแนน
7. ระดับความยากง่ายของกรรมวิธีในการประกอบอาหาร		5	คะแนน
8. การปรุงอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ (ถูกต้องตามสุขอนามัย และสูญเสียคุณค่าน้อยที่สุด)		5	คะแนน
9. การสุขาภิบาลเบื้องต้น (การแต่งกาย ความสะอาด ถูกหลักอนามัย)		5	คะแนน

กำหนดการแข่งขัน

วัน เดือน ปี	เวลา	ประเภทการแข่งขัน
22 เมษายน 2558	10.00 น. – 12.00 น.	การแข่งขันแกะสลักผัก ผลไม้ ฟรีสไตล์ (Freestyle fruit and vegetable carving competition)
	15.30 น. – 17.30 น.	การแข่งขันสำหรับอาหารไทย (Thai Cuisine)
23 เมษายน 2558	10.00 น. – 11.30 น.	การแข่งขันจัดดอกไม้ รูปแบบจัดช่อดอกไม้เจ้าสาว (Wedding Bouquets)
	13.30 น. – 15.30 น.	การแข่งขันการจัดค็อกเทลปาร์ตี้ขนมไทย (Cocktail Party Thai Desert)

คณะกรรมการตัดสิน

5 ท่าน

คณะกรรมการการตัดสินประกอบด้วย หัวหน้าสมาคมพ่อครัวไทยภูเก็ต เชฟจากร้านอาหารไทย บลูเอเลฟเฟนท์ ภูเก็ต อาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ และผู้ทรงคุณวุฒิ

หัวข้อการแข่งขัน การแข่งขันการจัดค็อกเทลปาร์ตี้ขนมไทย (Cocktail Party Thai Desert)

ทีมละ 2 คน

เวลา 2 ชั่วโมง

1. ประกอบด้วยขนมไทย 6 ชนิด สำหรับ 20 ที่
2. สามารถเตรียมขนมไทยมาล่วงหน้าได้ 5 ชนิด 1 ชนิดต้องปรุงในเวลาแข่งขัน โดยขนมไทยทั้ง 6 ชนิดต้องนำมาจัดตกแต่งลงภาชนะในเวลาแข่งขัน (ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ตกแต่งมาเอง)
3. ผู้เข้าแข่งขันต้องแจ้งชื่ออาหารพร้อมสูตรอาหารต้นฉบับ และสำเนา 4 ชุด ให้แก่เจ้าหน้าที่ในวันแข่งขัน
4. ทางผู้จัดงานจะเตรียมสถานที่สำหรับปรุงอาหารและจัดแสดงผลงาน ดังนี้
 - 4.1 โต๊ะพร้อมเตาไทยสำหรับปรุงอาหารขนาด 60 x 120 ซม. จำนวน 1 ตัว
 - 4.2 โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาด 75 x 75 ซม. กลุ่มผ้าขาว จำนวน 1 ชุด / 1 ทีม
 - 4.3 ถังขยะ 1 ใบ / 1 ทีม
5. ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดขนมไทยทุกชนิดบนโต๊ะจัดแสดง โดยคณะกรรมการจะชิมและให้คะแนนที่โต๊ะผลงาน

เกณฑ์คะแนน	รวมทั้งสิ้น	100	คะแนน
1. สี		5	คะแนน
2. กลิ่น		5	คะแนน
3. รสชาติ		20	คะแนน
4. เนื้อสัมผัส		5	คะแนน)
5. ลักษณะที่ดีของอาหาร		10	คะแนน
6. การนำเสนอผลงาน การจัดตกแต่ง และความคิดสร้างสรรค์		40	คะแนน
7. ระดับความยากง่ายของกรรมวิธีในการประกอบอาหาร		5	คะแนน
8. การปรุงอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ (ถูกต้องตามสุขอนามัย และสูญเสียคุณค่าน้อยที่สุด)		5	คะแนน
9. การสุขาภิบาลเบื้องต้น (การแต่งกาย ความสะอาด ถูกหลักอนามัย)		5	คะแนน

คณะกรรมการตัดสิน

5 ท่าน

คณะกรรมการการตัดสินประกอบด้วยหัวหน้าสมาคมพ่อครัวไทยภูเก็ต เชฟจากร้านอาหารไทย บลูเอเลฟเฟนท์ ภูเก็ต อาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนทางด้านศิลปกรรมศาสตร์

หัวข้อการแข่งขัน การจัดช่อดอกไม้เจ้าสาว สไตล์ไทย (Wedding Bouquets Thai Style)

ทีมละ 2 คน

เวลา 1.30 ชั่วโมง

1. ใช้ดอกไม้สดในการจัด ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด โดยใช้ดอกไม้ไทย อย่างน้อย 2 ชนิด
2. ใช้ใบไม้และชิ้นส่วนต่างๆ ของพืชพรรณ ในการจัด
3. นำเสนอรูปแบบการจัดแบบไทย หรือไทยร่วมสมัย
4. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดช่อดอกไม้สามารถเลือกใช้อย่างอิสระ และรูปแบบที่หลากหลาย
5. ให้ผู้เข้าแข่งขันแสดงชื่อผลงานและเขียนกรอบแนวความคิดชิ้นงาน ประเมินราคาการจัดช่อดอกไม้ ติดเป็นป้ายที่โต๊ะจัดแสดงผลงานหลังแข่งขันเสร็จ
6. กรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ ให้ดังต่อไปนี้
 - 6.1 จัดสถานที่แสดงผลงาน
 - 6.2 โต๊ะ และเก้าอี้สำหรับการแข่งขัน
 * อุปกรณ์อื่นๆ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมมา

<u>เกณฑ์คะแนน</u>	<u>รวมทั้งสิ้น</u>	100	คะแนน
1. การเลือกวัสดุอุปกรณ์		20	คะแนน
- การเลือกใช้ดอกไม้และใบไม้		15	คะแนน
- การเลือกใช้วัสดุตกแต่ง		5	คะแนน
2. ขั้นตอนการจัดดอกไม้		25	คะแนน
- การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่ง		5	คะแนน
- ความถูกต้องตามหลักการจัด		10	คะแนน
- ความชำนาญในการจัด		10	คะแนน
3. ผลงาน		50	คะแนน
- รูปแบบการจัดดอกไม้		10	คะแนน
- จุดเด่น		10	คะแนน
- ความสัมพันธ์กลมกลืน		5	คะแนน
- ความสมดุล		5	คะแนน
- สัดส่วนและความเหมาะสม		5	คะแนน
- ความประณีตสวยงาม		10	คะแนน
- การปฏิบัติหลังการจัดดอกไม้		5	คะแนน
4. การประเมินราคา และกรอบแนวความคิดในการจัด		5	คะแนน

คณะกรรมการตัดสิน

5 ท่าน

คณะกรรมการการตัดสินประกอบด้วยนักจัดดอกไม้มืออาชีพ เจ้าของธุรกิจร้านดอกไม้ อาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ผู้สอนทางด้านศิลปกรรมศาสตร์ และผู้ทรงคุณวุฒิ

หัวข้อการแข่งขัน การแข่งขันการแกะสลักผัก ผลไม้ ฟรีสไตล์ (Live)

ทีมละ 2 คน
เวลา 2 ชั่วโมง

1. เลือกใช้ผลไม้ หรือ ผัก อย่างน้อย 4 ชนิด ที่แตกต่างกันในการแกะสลัก
2. ผู้เข้าแข่งขันสามารถออกแบบลวดลายการแกะสลัก และรูปแบบการจัดแสดงได้อย่างอิสระ
3. จัดแสดง ขนาดจะต้องขนาดไม่เกินกว่า 120 x 90 ซม. มีความสูงไม่เกิน 120 ซม.
4. สามารถใช้อุปกรณ์เสริม เช่น แท่น หรือ รากไม้ ต่างๆ ได้
5. ผู้จัดงานเตรียม โต๊ะสำหรับจัดแสดง สีขาว ขนาด 1.5 เมตร x 1.5 เมตร สำหรับผู้เข้าแข่งขันทุกทีม

เกณฑ์คะแนน	รวมทั้งสิ้น	100	คะแนน
1. เทคนิคและระดับของความยาก ความสวยงามของงานแกะสลัก		25	คะแนน
2. ความสามารถและความชำนาญในการใช้หลักศิลปะ ออกแบบลวดลายแกะสลัก		25	คะแนน
3. นำเสนอรูปแบบการจัดตกแต่งที่ไม่ซ้ำกัน รวมทั้งวิธีการใหม่ ที่จะนำเสนอ ความสอดคล้อง และเป็นเอกลักษณ์ของ วัสดุที่ใช้และแนวความคิด ของความคิดสร้างสรรค์		25	คะแนน
4. การเลือกใช้วัสดุที่สมบูรณ์แบบของการจัดแสดง การนำเสนอผลงาน		25	คะแนน

หมายเหตุ

ในกรณีที่คะแนนเท่ากันให้กรรมการตัดสินจากระดับความยากของผลงานการแกะสลัก

คณะกรรมการตัดสิน

5 ท่าน

คณะกรรมการการตัดสินประกอบด้วย หัวหน้าสมาคมพ่อครัวไทยภูเก็ต เชฟจากสมาคมพ่อครัวไทยภูเก็ต อาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ (ด้านการแกะสลัก) อาจารย์ผู้สอนทางด้านศิลปกรรมศาสตร์

หมายเหตุ ของทุกประเภทการแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาจัดเตรียมการแข่งขัน และตกแต่งสถานที่จัดแสดง ล่วงหน้าก่อนการแข่งขัน 30 นาที
2. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปิดตราสัญลักษณ์ของมหาวิทยาลัยของตนเองขณะแข่งขัน และสามารถแสดงได้เมื่อ

คณะกรรมการตัดสินเสร็จ