

หลักเกณฑ์และรายละเอียดการแข่งขันการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต (Future Food)

ในงานสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติส่วนภูมิภาค ประจำปี 2569

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

1. คุณสมบัติ

1.1 ประเภทการแข่งขัน

- การแข่งขันประเภททีม ๆ ละ 3 คน (จำกัดโรงเรียนละไม่เกิน 2 ทีม)
- แต่ละทีมมีอาจารย์ที่ปรึกษาได้ 2 คน
- รายละเอียดการประกวดดูได้ทาง <https://www.aru.ac.th/sciweek/> หรือ <https://www.facebook.com/arucsciweek>

1.2 ระดับการแข่งขัน

- ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น
- ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

2. การสมัครเข้าแข่งขัน

ผู้ที่สนใจสมัครเข้าร่วมแข่งขันสามารถกรอกใบสมัครผ่านระบบออนไลน์ พร้อมแนบลิงค์คลิปวิดีโอแนะนำเมนูอาหารจานหลัก (main dish) ความยาวไม่เกิน 3 นาที ได้ที่ <https://bit.ly/4uXTCee> ระบบทำการเปิดรับสมัครตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ 1 สิงหาคม 2569 เวลา 16.30 น. เท่านั้น และประกาศรายชื่อ ในวันที่ 7 สิงหาคม 2569

2.1 การแข่งขันรอบคัดเลือก

ผู้สมัครเข้าร่วมแข่งขันจะต้องจัดทำคลิปวิดีโอแนะนำเมนูอาหารจานหลัก (main dish) ภายใต้แนวความคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต (Future Food) โดยมีความยาวคลิปวิดีโอ ไม่เกิน 3 นาที พร้อมใส่โลโก้ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และโลโก้ของโรงเรียนต้นสังกัดของผู้สมัครในตอนสุดท้ายของคลิปวิดีโอ ทั้งนี้ ผู้สมัครเข้าร่วมแข่งขันจะต้องทำการอัปโหลดคลิปวิดีโอลงในแพลตฟอร์ม YouTube และตั้งค่าการเผยแพร่เป็น สาธารณะ (Public) พร้อมตั้งชื่อไฟล์/ชื่อคลิปตามรูปแบบที่กำหนด ดังนี้

Future Food ARU ตามด้วยชื่อทีม/ ชื่อเมนูอาหาร
ตัวอย่างเช่น “Future Food ARU กรุงเทพฯ/ สดักโปรตีนทางเลือกสมุนไพร”

การคัดเลือกเข้าสู่รอบตัดสิน จะทำการตัดสินโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 4 ท่าน จากคลิปวิดีโอนำเสนอเมนูอาหารจานหลัก (main dish) โดยคัดเลือกให้เหลือระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 8 ทีม และระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) จำนวน 8 ทีม และประกาศรายชื่อทีมที่ผ่านการคัดเลือกผ่านช่องทาง <https://www.aru.ac.th/sciweek/> หรือ <https://www.facebook.com/arucsciweek> ในวันที่ 7 สิงหาคม 2569 ซึ่งมีเกณฑ์คะแนนการแข่งชันรอบคัดเลือก 100 คะแนน ดังนี้

เกณฑ์คะแนนการพิจารณารอบคัดเลือก มีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	คะแนน
1. ชิงงาน/เมนูอาหาร มีความสอดคล้องกับแนวคิดอาหารแห่งอนาคต	20
2. มีความคิดสร้างสรรค์ ความน่าสนใจ และการตอบโจทย์ด้านสุขภาพ	20
3. การเลือกใช้วัตถุดิบ คำนวณ และความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	20
4. เลือกใช้เทคนิคที่เหมาะสมกับการประกอบอาหาร	20
5. การสื่อสาร การใช้ภาษาที่ถูกต้อง สำหรับการนำเสนอ	20

* หมายเหตุ ผลการตัดสินของคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิถือเป็นที่สุด

2.2 การแข่งขันรอบตัดสิน

2.2.1 ทีมที่ผ่านการคัดเลือกผู้เข้าแข่งขันระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 8 ทีม และระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จำนวน 8 ทีม จะต้องเข้าร่วมแข่งขันในรอบตัดสิน ในวันที่ 19 สิงหาคม 2569 ณ ห้องเรียนคหกรรมศาสตร์ และห้อง 45201 ปฏิบัติการอาหารไทย อาคารบ้านพลูหลวง ตั้งแต่เวลา 08.00-16.30 น.

2.2.2 ผู้เข้าร่วมแข่งขันจะต้องประกอบอาหารภายใต้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต (Future Food) ตามที่เสนอผ่านคลิปวิดีโอในรอบคัดเลือกเท่านั้น พร้อมจัดทำเอกสาร แผ่นพับ (ขนาด A4) ประกอบด้วยชื่อทีม ชื่อเมนูอาหาร แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต (Future Food) การเลือกใช้วัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร และคุณสมบัติประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งมีเกณฑ์คะแนนการแข่งชันรอบตัดสิน 100 คะแนน ดังนี้

เกณฑ์คะแนนการพิจารณารอบตัดสิน มีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	คะแนน
1 การเตรียมวัตถุดิบ ทักษะการประกอบอาหาร และการทำงานเป็นทีม	20
2 ความสะอาด สุขอนามัย และการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า	20
3 รสชาติ เนื้อสัมผัส และกลิ่นรสของอาหาร	30
4 การจัดเสิร์ฟ และการตกแต่งจานอาหาร	20
5 การนำเสนอเมนูอาหารแห่งอนาคต และการตอบคำถาม	10

** หมายเหตุ ผลการตัดสินของคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิถือเป็นที่สุด

3. สถานที่แข่งขันและกำหนดการแข่งขัน

- | | |
|---|---|
| 3.1 ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่ละระดับต้องมารายงานตัว | ณ ห้องเรียนคหกรรมศาสตร์ |
| รายงานตัวรอบเช้า (07.30-08.30 น.) | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ดังนี้ |
| รายงานตัวรอบบ่าย (11.30-12.30 น.) | ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น |
| | ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) |
| 3.2 ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่ละระดับต้องประกอบอาหาร | ณ ห้อง 45201 ปฏิบัติการอาหารไทย อาคารบ้านพลูหลวง |
| ประกอบอาหารรอบเช้า (09.00-11.00 น.) | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ดังนี้ |
| ประกอบอาหารรอบบ่าย (13.00-15.00 น.) | ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น |
| | ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) |

กำหนดการแข่งขัน วันที่ 19 สิงหาคม 2569

รอบเช้า

- | | |
|-------------------------|--|
| เวลา 08.45-09.00 น. | กรรมการชี้แจง กติกา เกณฑ์การแข่งขัน |
| เวลา 09.00 น.- 11.00 น. | ผู้เข้าแข่งขันรอบเช้าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เริ่มลงมือปฏิบัติ |
| | ณ ห้อง 45201 ปฏิบัติการอาหาร อาคารบ้านพลูหลวง |
| เวลา 11.00- 12.30 น. | กรรมการตรวจ และให้คะแนนพร้อมการนำเสนอ |

รอบบ่าย

- | | |
|--------------------------|---|
| เวลา 12.45 – 13.00 น. | กรรมการชี้แจง กติกา เกณฑ์การแข่งขัน |
| เวลา 13.00 น. – 15.00 น. | ผู้เข้าแข่งขันรอบบ่ายระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เริ่มลงมือปฏิบัติ ณ ห้อง 45201 ปฏิบัติการอาหาร อาคารบ้านพลูหลวง |
| เวลา 15.00 น. – 16.30 น. | กรรมการตรวจ และให้คะแนนพร้อมการนำเสนอ |

****หมายเหตุ :** ผู้เข้าร่วมการแข่งขันลงทะเบียนเรียบร้อยแล้วจะทราบพื้นที่ (Station) การลงมือปฏิบัติการอาหาร

4. กติกาการแข่งขัน

- 4.1 ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มเวลาแข่งขัน 30 นาที เพื่อเตรียมความพร้อม และรับฟังการชี้แจง กติกาการแข่งขัน ณ ห้องประชุมอาคารบ้านพลูหลวง มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
- 4.2 ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องประกอบอาหารตามที่นำเสนอผ่านคลิปวิดีโอและตามเอกสารการสมัครเท่านั้น โดยเตรียมวัตถุดิบและภาชนะจัดเสิร์ฟสำหรับการทำเมนูอาหารมาเอง (ไม่อนุญาตให้ปรุงประกอบมาก่อนการแข่งขัน แต่สามารถ ชั่ง ตวง วัด เตรียมวัตถุดิบสำหรับจัดตกแต่งจานมาก่อนได้ ซึ่งทางผู้จัดงานดำเนินการจัดเตรียมอุปกรณ์ประจำกลุ่ม (ดูเอกสารแนบ) รวมถึงประสานงานพื้นที่การจัดเก็บวัตถุดิบ
- 4.3 ผู้เข้าร่วมแข่งขันสามารถเข้าห้องปฏิบัติการอาหารก่อนล่วงหน้า 15 นาที และทุกทีมจะมีพี่เลี้ยงเป็นนักศึกษาดูแลความปลอดภัยระหว่างการประกอบอาหาร
- 4.4 ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องจัดเตรียมหมวก ผ้ากันเปื้อน ผ้าเช็ดมือ และผ้าเช็ดจาน มาเอง
- 4.5 ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องจัดเก็บอุปกรณ์ประจำกลุ่มให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานหลังเสร็จสิ้นการประกอบอาหาร

- 4.6 ผู้เข้าร่วมแข่งขันมีระยะเวลาในการประกอบอาหาร 2 ชั่วโมงเท่านั้น โดยต้องทำการจัดเสิร์ฟทั้งหมด 2 ชุด (สำหรับกรรมการ 1 ชุด และจัดแสดงผลงาน 1 ชุด)
- 4.7 ภาชนะสำหรับจัดเสิร์ฟอาหาร มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 10-12 นิ้ว หรือประมาณ 24.5- 30.5 เซนติเมตร โดยพื้นที่สำหรับจัดแสดงผลงาน (Display) ทางผู้จัดการแข่งขันเตรียมโต๊ะหน้าขาวให้ทีมละ 1 ตัว (มีขนาดกว้าง 0.8 เมตร ยาว 1.8 เมตร และสูง 0.75 เมตร) ทั้งนี้ผู้เข้าร่วมแข่งขันสามารถจัดเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์สำหรับตกแต่ง หรือจัดแสดงผลงานเพิ่มเติมมาเองได้
- 4.8 ลำดับการนำเสนอผลงานและการตอบคำถาม จะเรียงตามลำดับเวลาการส่งผลงานอาหารของแต่ละทีม นำเสนอผลงาน 5 นาที และถามตอบ 5 นาที
- 4.9 คณะกรรมการรอบตัดสินจำนวน 4 ท่าน ประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิภายในมหาวิทยาลัยและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ซึ่งมีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร โดยการแข่งขันรอบตัดสิน คะแนนรวม 100 คะแนน และผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

5. รางวัล

รางวัลการประกวด/แข่งขัน	ระดับการประกวด/แข่งขัน	
	มัธยมศึกษาตอนต้น	มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
รางวัลชนะเลิศ	1,500	1,500
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1	1,000	1,000
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2	800	800
รางวัลชมเชย	เกียรติบัตร	เกียรติบัตร

6. กำหนดการรับรางวัลการประกวด/แข่งขัน

- 6.1 ผู้ชนะการประกวด/แข่งขัน รับโล่ เงินรางวัล และเกียรติบัตร ในวันที่ 20 สิงหาคม 2569 เวลา 13.30 น. เป็นต้นไป ณ อาคารศูนย์ภาษาและคอมพิวเตอร์ (อาคาร 100 ปี) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
- 6.2 สำหรับเกียรติบัตรของผู้เข้าร่วมการประกวด/แข่งขันทุกประเภท จะได้รับเกียรติบัตรในระบบออนไลน์ โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะเปิดระบบให้ Print Out ได้ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2569 เป็นต้นไป

7. อาจารย์ผู้ประสานงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพิชญา คำคม หมายเลขโทรศัพท์ 086-051-7754

เอกสารแนบ

อุปกรณ์ประจำกลุ่ม

1. หม้อ	2	ใบ
2. กระทะพร้อมตะหลิว	1	ชุด
3. ครกพร้อมสาก	1	ชุด
4. อ่างผสมอาหารขนาดต่าง ๆ	6	ใบ
5. เขียงคละสี	2	อัน
6. มีดหั่น มีดปอก	2	ด้าม
7. ปืนจุดแก๊ส	1	ด้าม
8. ถาด	1	ใบ
9. ถ้วยกระเบื้อง	5	ใบ
10. จาน	5	ใบ



ภาพห้อง 45201 ปฏิบัติการอาหาร สำหรับการแข่งขันวันที่ 19 สิงหาคม 2569 (1 ทีมต่อ 1 สเตชัน)