



ประกาศเชิญชวนผู้สนใจเข้าร่วม

การประกวดอาหารที่มีประโยชน์เพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (เกษตร มาสเตอร์เชฟ Thai Food Good Health)

กำหนดการจัดการแข่งขัน วันที่ 31 มกราคม – 8 กุมภาพันธ์ 2557

โดยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ บริษัท อ่าพลฟู้ดส์ โพรเซสซิง จำกัด

1. คุณสมบัติผู้สมัคร นักเรียน นิสิต นักศึกษา ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปที่สนใจ ทีมละ 2 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบหลัก 1 คน และผู้ช่วย 1 คน
2. ประเภทอาหาร
 1. รอบคัดเลือก
 - 1.1 อาหารกล่องเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (1 เมนู)
 - 1.2 อาหารคาว-หวาน เพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (2 เมนู)
 2. รอบชิงชนะเลิศ : สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ 3 เมนู : คาว 2 , หวาน 1
3. หลักฐานการสมัคร
 - 3.1 ใบสมัคร ตามแบบที่สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำหนด
 - 3.2 แบบแสดงสูตรอาหาร ตามแบบที่สถาบันฯ กำหนด
 - 3.3 สำเนาบัตรประชาชนและรับรองสำเนาถูกต้อง ของผู้ประกอบหลักและผู้ช่วย
4. เกณฑ์การประกวด รอบคัดเลือก
 - 4.1 ส่งสูตรอาหารที่มีปริมาณสำหรับ 4 ที่ พร้อมรูปภาพอาหารที่ปรุงเสร็จและตกแต่งให้ดูน่ารับประทาน สูตรอาหารที่ส่งเข้าประกวดเน้น อาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสิน ดังนี้
 1. วัตถุดิบหาง่าย ราคาไม่แพง
 2. รสชาติอร่อย
 3. มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ
 4. มีบรรจุภัณฑ์ที่สะดวกต่อการขนส่ง
 5. มีความคิดสร้างสรรค์

การจัดส่งใบสมัครและไฟล์สูตรอาหารพร้อมภาพถ่ายอาหาร

1. **ส่งด้วยตนเอง** ได้ที่ อาคารอมรภูมิรัตน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชั้น 2 ห้อง 229
2. **ส่งทางไปรษณีย์** ลงทะเบียนไปที่
นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง (วงเล็บมุมซอง เรื่องประกวดอาหาร)
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ต.ป.ณ. 1043 ปทผ. เกษตรศาสตร์ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10903
3. **ส่งทางอีเมล** โดยแนบเป็นไฟล์ word ส่งมาที่อีเมล ifrpy@ku.ac.th
นางสาวปรัชสิญา นราธูปนนท์

หมายเหตุ ต้องใช้แบบฟอร์มตามที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันกำหนดไว้
TH SarabunPSK ตัวอักษรขนาดปกติ 16 pt. ดูรายละเอียด และ
ดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ www.kasetmasterchef.com
และ www.ifrpd.ku.ac.th

4.2 ระยะเวลารับสมัคร ตั้งแต่บัดนี้ จนถึง 25 มกราคม 2557 (เวลา 16:30 น.)

4.3 รายละเอียดเพิ่มเติม สอบถามได้ที่ นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง

โทรศัพท์ : 094-664-5044 โทรสาร : 0-2561-1970, 0-2940-6455

5. เกณฑ์การคัดเลือก

5.1 คัดเลือกผู้มีสิทธิเข้าแข่งขันในการประกอบอาหาร ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.1.1 คณะกรรมการคัดเลือกผู้มีสิทธิเข้าแข่งขัน โดยพิจารณาจากสูตรอาหารและภาพถ่ายอาหาร
ที่ปรุงเสร็จตามเกณฑ์ที่กำหนดจำนวน 20 ทีม

5.2.2 ประกาศรายชื่อ ผู้มีสิทธิเข้าแข่งขัน ในวันที่ 27 มกราคม 2557 ที่ www.kasetmasterchef.com
และ www.ifrpd.ku.ac.th

5.2 การตัดสินการแข่งขัน จำนวน 5 รอบ ดังรายการต่อไปนี้

รอบแข่งขัน	ประเภทอาหาร	จำนวนทีมที่คัดเลือก
31 ม.ค.- 3 ก.พ. 2557	อาหารกล่องเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (1 เมนู) (สูตรเดียวกับที่ส่งประกวดพร้อมใบสมัคร)	12
4 - 5 ก.พ. 2557	อาหารคาว-หวาน เพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (2 เมนู)	8
6 ก.พ. 2557	อาหารคาว-หวาน เพื่อสุขภาพ (2 เมนู)	6
7 ก.พ. 2557	ชุดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (3 เมนู : คาว 2 , หวาน 1)	4
8 ก.พ. 2557	ชุดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (3 เมนู : คาว 2 , หวาน 1)	1 (ชนะเลิศ)

5.3 กำหนดการแข่งขัน

5.3.1 ลงทะเบียน : ก่อนการแข่งขัน 1 ชั่วโมง

5.3.2 สถานที่แข่งขันการประกอบอาหาร : **APF Pavilion** ด้านหน้าอาคารจักรพันธ์อุเทนศิริ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

5.3.3 ระยะเวลา : การแข่งขันประกอบอาหาร แต่ละรอบ มีดังนี้

รอบแข่งขัน	ประเภทอาหาร	ระยะเวลาการแข่งขัน
31 ม.ค.- 3 ก.พ. 2557	อาหารกล่องเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (1 เมนู) (สูตรเดียวกับที่ส่งประกวดพร้อมใบสมัคร)	13:00-14:00 น
4 - 5 ก.พ. 2557	อาหารคาว-หวาน เพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (2 เมนู)	รอบแรก : 13:00 - 14:30 น รอบที่ 2 : 15:30 - 17:00 น
6 ก.พ. 2557	อาหารคาว - หวาน เพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (2 เมนู)	รอบแรก : 13:00 - 14:30 น รอบที่ 2 : 15:30 - 17:00 น
7 ก.พ. 2557	ชุดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (3 เมนู : คาว 2 , หวาน 1)	รอบแรก : 12:30 - 14:30 น รอบที่ 2 : 15:30 - 17:30 น
8 ก.พ. 2557 ชิงชนะเลิศ	ชุดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ (3 เมนู : คาว 2 , หวาน 1)	14.00 -16.00 น

6. การจัดเตรียมอาหารสำหรับการประกวด

6.1 จำนวน 2 ชุด (1 ชุด สำหรับรับประทาน 2 คน)

ชุดที่ 1 สำหรับคณะกรรมการชิม

ชุดที่ 2 สำหรับจัดแสดง (ตกแต่งให้สวยงามได้)

6.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารมาเอง โดยวัตถุดิบประเภทผักและเนื้อสัตว์
ต้องล้างทำความสะอาดมาก่อน และนำมาตัดแต่ง ณ จุดแข่งขัน

6.3 ควรแต่งกายให้เรียบร้อย / ใส่ผ้ากันเปื้อน พร้อมหมวก ขณะเตรียมอาหาร

6.4 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จะจัดเตรียม อุปกรณ์ รวมทั้งภาชนะ/ชาม
สำหรับจัดเสิร์ฟ (สามารถจัดเตรียมภาชนะ / อุปกรณ์ มาเองได้)

หมายเหตุ

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องมาลงทะเบียนและแข่งขันภายในระยะเวลาที่กำหนด
2. คณะกรรมการสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบวัตถุดิบก่อนการปรุง
3. คณะกรรมการตัดสินประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และผู้ที่มีความรู้ด้านอาหารที่มีชื่อเสียง

7. ค่าใช้จ่ายในการสนับสนุน

ผู้เข้าแข่งขันทุกทีมที่ได้รับคัดเลือกในแต่ละรอบ จะได้รับเงินสนับสนุนเพื่อเป็นค่าวัตถุดิบอาหาร ทีมละ 1000.- บาท ต่อ 1 รอบการแข่งขัน

8. การรับรางวัล ในวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2557

- 8.1 ทีมชนะเลิศจะได้รับรางวัลถ้วยประทานพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ และเงินรางวัล จำนวนเงิน 50,000.- บาท
- 8.2 รองชนะเลิศอันดับที่ 1 จะได้รับใบประกาศเกียรติคุณ จากประธานการจัดงานฯ และเงินรางวัล จำนวนเงิน 30,000.- บาท
- 8.3 รองชนะเลิศอันดับที่ 2 จะได้รับใบประกาศเกียรติคุณ จากประธานการจัดงานฯ และเงินรางวัล จำนวนเงิน 20,000.- บาท
- 8.4 ทีมที่ได้รับการคัดเลือกเข้าแข่งขันทั้งหมดจะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองเข้าร่วมการแข่งขัน
- 8.5 สูตรอาหารทุกเมนูที่ใช้ในการแข่งขัน คณะกรรมการในการจัดงานฯ สามารถนำไปตีพิมพ์เผยแพร่เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับส่วนรวมต่อไป

9. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นอันสิ้นสุด