

ระเบียบการแข่งขัน
งานนิทรรศการทางวิชาการ “EN-TECH OPEN HOUSE 2025”
การแข่งขันสัปดาห์
วันพุธ ที่ 28 มกราคม 2569
ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีวิศวกรรมแหลมฉบัง

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อพัฒนาความสามารถของนักเรียน/นักศึกษาในการนำเสนอต่อคณะกรรมการ
- 1.2 เพื่อบูรณาการความรู้และทักษะของนักเรียน/นักศึกษาที่หลากหลายสาขาวิชา
- 1.3 เพื่อฝึกการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าของนักเรียน/นักศึกษา
- 1.4 เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะของการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียน/นักศึกษา

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน/ประกวด

2.1 เป็นนักเรียน/นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น/ มัธยมศึกษาตอนปลาย / และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) โดยไม่กำหนดอายุ

2.2 นักเรียน/นักศึกษา 1 ทีม มีสิทธิ์แข่งขันได้ 1 รายการเท่านั้น

3. ผู้เข้าแข่งขันรายงานตัว 08.00-09.00 น. ณ กองอำนวยการ พร้อมแสดงบัตรประจำตัวนักเรียน/นักศึกษา

4. กติกาการประกวด

- 4.1 โรงเรียนหรือวิทยาลัยส่งตัวแทนนักเรียนนักศึกษาได้เพียง 1 ทีม ทีมละ 2 คน สำรอง 1 คน
- 4.2 การแต่งกายตามความเหมาะสม
- 4.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียมอุปกรณ์มาเอง (เมนูสัปดาห์ที่ใช้ในการแข่งขันไม่จำกัดเมนูในการแข่งขัน)
- 4.4 อุปกรณ์ที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมไว้ให้ ได้แก่ โต๊ะวางอุปกรณ์ จำนวน 1 โต๊ะ
- 4.5 เวลาในการแข่งขัน 15 นาที เริ่มตั้งแต่ 12.00 เป็นต้นไป โดยทุกทีมจะแข่งพร้อมกัน
- 4.6 เพลงที่ใช้ในการแข่งขันทางผู้จัดแข่งขันจะเตรียมไว้ให้
- 4.7 เมื่อเสร็จสิ้นการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งผลิตภัณฑ์สัปดาห์ให้คณะกรรมการตัดสิน ทีมละ 1 งาน
- 4.8 กรอกรับสมัครผ่าน ลิงก์ หรือ QR-Code ภายในวันเสาร์ ที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2569
- 4.9 หากมีผู้สมัครน้อยกว่า 5 สถานศึกษา ไม่จัดการแข่งขัน ทางวิทยาลัยเจ้าภาพจะแจ้งให้ทราบและประกาศรายชื่อภายในวันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2569
- 4.10 หากมีการเปลี่ยนแปลงผู้เข้าการแข่งขันให้แจ้งทางผู้จัดการแข่งขันทราบก่อนการแข่งขันภายในวันที่ 19 ธันวาคม 2569

ลิงก์ / QR-CODE ในการสมัครแข่งขัน <https://forms.gle/vEosMnaySgWVfrj38>



5. ขั้นตอนการแข่งขัน

วัน/สถานที่แข่งขัน	กำหนดการ	เวลา
28 มกราคม 2569	- ลงทะเบียนผู้ร่วมแข่งขัน	10.00 - 11.00 น. (ในห้องเก็บตัวการแข่งขัน)
ณ บริเวณเวทีกลาง วิทยาลัยเทคโนโลยีวิศวกรรมแหลมฉบัง	- เตรียมวัตถุดิบ	11.20 - 11.55 น.
	- แข่งขันทำส้มตำ และโซ่วลีลา	12.15 - 12.30 น. (15 นาที)
ณ ห้องประชุมธรรมศิริ	- ประกาศรางวัล	15.00 น.

เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลง

6. หลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

หัวข้อการให้คะแนน	คำอธิบาย	คะแนน
1. ด้านรสชาติ	- มีวัตถุดิบหลักในการทำส้มตำเป็นส่วนประกอบ - มีรสชาติดีกลมกล่อม สื่อถึงส้มตำอาหารทางวัฒนธรรม	15
2. ด้านลีลาท่าทางประกอบ	- มีลีลา ท่าทาง ในการตำส้มตำ สวยงาม/สนุกสนาน เข้ากับจังหวะเพลง หรือมีจุดเด่น	30
3. ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการตกแต่งจัดวางจานและองค์ประกอบ	- มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดวางจาน และองค์ประกอบ สีสนของส้มตำมีความสวยงาม น่ารับประทาน	20
4. ด้านการแต่งกายของผู้เข้าแข่งขัน	- แต่งกายสวยงามเหมาะสม	15
5. ด้านสุขอนามัย	- ความสะอาดของวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และบริเวณการแข่งขัน	15
6. ด้านเวลา	- ทำอาหารเสร็จในเวลาที่กำหนด	5
รวม (คะแนน)		100

7. เกณฑ์การตัดสิน

7.1 รางวัลชนะเลิศ เงินรางวัล และเกียรติบัตร

7.2 รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 เงินรางวัล และเกียรติบัตร

7.3 รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เงินรางวัล และเกียรติบัตร

ประกาศผลการแข่งขัน เวลา 15.00 น. ณ เวทีห้องประชุมธรรมศิริ (หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงได้)

8. กรรมการตัดสินและเกณฑ์การให้คะแนน

คณะกรรมการตัดสินเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการชิมจากสถานศึกษาที่จัดแข่งขัน ผลการตัดสินของ
คณะกรรมการถือเป็นที่สุด

9. ติดต่อประสานงาน

อาจารย์กนกพร ศรีคล้า เบอร์ติดต่อ 081-8758082 ID LINE : joylovew