



ประกาศสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร

ที่ ๕ / ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน “แข่งขันการทำอาหาร”  
"เกษตรแฟร์ ชากังราว ๒๐๒๖"

.....  
ด้วยจังหวัดกำแพงเพชร ได้อนุมัติงบประมาณตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร ดำเนินการจัดงาน "เกษตรแฟร์ ชากังราว ๒๐๒๖" ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ บริเวณลานอนุรักษวัฒนธรรมไทย สิริจิตอุทยาน เพื่อส่งเสริมช่องทางการตลาดให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่นั้น

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร ร่วมกับหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนดจัดการแข่งขันการทำอาหาร “หัวข้อ : สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น ยกระดับสินค้าเกษตร” ในวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จึงขอเชิญชวนผู้สนใจ สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๑. หลักเกณฑ์การแข่งขัน

- ๑.๑ รูปแบบการสมัคร: เข้าแข่งขันเป็นทีม ทีมละ ๒ - ๓ คน (ไม่จำกัดอายุ)
- ๑.๒ จำนวนที่รับสมัคร: จำกัดเพียง ๑๐ ทีม หรือตามจำนวนสมัครเข้าร่วมจนถึงวันแข่งขัน
- ๑.๓ ข้อกำหนดเมนูอาหาร: ต้องรังสรรค์อาหารจำนวน ๒ เมนู คือ อาหารคาว ๑ เมนู และ อาหารหวาน ๑ เมนู
- ๑.๔ หัวข้อ : สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น ยกระดับสินค้าเกษตร” แนวคิดในการแข่งขัน ภายใต้แนวคิด: “ยกระดับอาหารพื้นบ้านสู่สากล เป็นมิตรต่อใจ สะอาด อร่อย ปลอดภัย ใส่ใจรักษ์โลก” ที่แสดงให้เห็นถึงการใช้ วัตถุดิบสินค้าเกษตรปลอดภัย นำเสนอในรูปแบบ Fusion Food ที่ผสมผสานวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง หรือรสชาติจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน เพื่อสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ที่นำเสนอ หรือ ยกระดับสินค้าเกษตร

๒. หลักเกณฑ์การตัดสิน

คณะกรรมการฯ ขอสงวนสิทธิ์การพิจารณาตัดสินการแข่งขันการทำอาหาร (ตามเอกสารแนบ) และคงไว้ซึ่งเอกสิทธิ์ในการพิจารณาชี้ขาด และผลการตัดสินของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด

๓. รางวัลการประกวด

- รางวัลชนะเลิศ: เงินรางวัล ๒,๐๐๐ บาท พร้อมประกาศนียบัตร  
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑: เงินรางวัล ๑,๕๐๐ บาท พร้อมประกาศนียบัตร  
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒: เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท พร้อมประกาศนียบัตร  
รางวัลชมเชย: เงินรางวัล ๕๐๐ บาท พร้อมประกาศนียบัตร  
รางวัลขวัญใจประชาชน: เงินรางวัล ๑,๐๐๐ บาท

จึงประกาศมาเพื่อทราบทั่วกัน และเชิญชวนผู้สนใจ สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

  
(นายอนันต์ ไชยิตพิพัฒน์)

เกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร

## เกณฑ์การตัดสิน (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

1. เกณฑ์ให้คะแนนด้าน รสชาติ (20 คะแนน): รสชาติอร่อย กลมกล่อม
2. เกณฑ์ให้คะแนนด้าน ความคิดสร้างสรรค์ (20 คะแนน): ความสวยงาม และดึงเอกลักษณ์วัตถุดิบท้องถิ่นได้อย่างโดดเด่น และ ผสานแนวคิด Fusion Food
3. เกณฑ์ให้คะแนนด้าน "ความคุ้มค่าของต้นทุน" (คะแนนเต็ม 25 คะแนน)

พิจารณาจากยอดเงินที่ใช้จ่ายไปจากคูปอง 250 บาท

- ใช้เงิน 0 - 100 บาท (เหลือ 150 บ. ขึ้นไป) = ได้ 25 คะแนน
- ใช้เงิน 101 - 150 บาท (เหลือ 100-149 บ.) = ได้ 20 คะแนน
- ใช้เงิน 151 - 200 บาท (เหลือ 50-99 บ.) = ได้ 15 คะแนน
- ใช้เงิน 201 - 250 บาท (เหลือ 0-49 บ.) = ได้ 10 คะแนน

4. เกณฑ์ให้คะแนนด้าน "การบริหารจัดการเวลา" (คะแนนเต็ม 25 คะแนน)

พิจารณาจากเวลาที่ใช้ตั้งแต่เริ่มปรุงจนถึงกดเครื่องจัดเสิร์ฟ (จากเวลาเต็ม 60 นาที)

- ทำเสร็จภายใน 1 - 45 นาที = ได้ 25 คะแนน
- ทำเสร็จภายใน 46 - 50 นาที = ได้ 20 คะแนน
- ทำเสร็จภายใน 51 - 55 นาที = ได้ 15 คะแนน
- ทำเสร็จภายใน 56 - 60 นาที = ได้ 10 คะแนน
- ทำเสร็จภายใน 61 นาทีขึ้นไป = ได้ 0 คะแนน

(หมายเหตุ: หากเกิน 60 นาที ปรับตกหรือหักคะแนนตามความเหมาะสม)

5. เกณฑ์การให้คะแนนหมวด Zero Waste (10 คะแนน)

พิจารณา 2 ส่วน คือ การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบให้คุ้มค่าที่สุด และ การจัดการขยะที่โต๊ะปรุงอาหาร โดยแบ่งเกณฑ์ดังนี้:

- **ระดับดีเยี่ยม (8 - 10 คะแนน):**
  - มีเศษอาหารเหลือทิ้ง (Food Waste) บนโต๊ะน้อยมาก 0 – 50 กรัม (ที่ไม่ได้รับการจัดการ)
  - สามารถนำทุกส่วนของวัตถุดิบมาใช้ประโยชน์ในงานอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ (เช่น การนำก้านผักมาทำน้ำซุพ หรือการนำเปลือกวัตถุดิบทางการเกษตร เช่น เปลือกกล้วยไข่ หรือเศษผัก ไปประยุกต์ทำของตกแต่งจาน)
  - มีการคัดแยกเศษอาหารที่ทานไม่ได้อย่างเป็นระเบียบ เพื่อเตรียมนำไปทำปุ๋ยหมักสำหรับคุณภาพการพัฒนาดินต่อไป
- **ระดับปานกลาง (4 - 7 คะแนน):**
  - มีเศษอาหารและวัตถุดิบเหลือทิ้งบ้างประมาณ 51 – 100 กรัม (ที่ไม่ได้รับการจัดการ)
  - มีความพยายามในการใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่า แต่ยังคงตัดทิ้งส่วนที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ไปบางส่วน
  - การแยกขยะบนโต๊ะยังไม่เป็นระเบียบเท่าที่ควร
- **ระดับต้องปรับปรุง (0 - 3 คะแนน):**
  - มีเศษอาหารและวัตถุดิบเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก 101 กรัมขึ้นไป (ที่ไม่ได้รับการจัดการ)
  - ใช้วัตถุดิบทิ้งขว้าง ตัดแต่งเฉพาะส่วนที่สวยงามและทิ้งส่วนที่เหลือทั้งหมดโดยเปล่าประโยชน์
  - ทั้งขยะเปียกและขยะทั่วไปปะปนกัน ไม่มีการคัดแยก

## รายละเอียดการแข่งขันทำอาหาร

หัวข้อ: "สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น ยกกระดับสินค้าเกษตร"

ภายใต้แนวคิด: "ยกระดับอาหารพื้นบ้านสู่สากล เป็นมิตรต่อใจ สะอาด อร่อย ปลอดภัย ใส่ใจรักษ์โลก"

โดย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร

งาน "เกษตรแฟร์ ชากังราว ๒๐๒๖" จังหวัดกำแพงเพชร ประจำปี 2569

วัน พุธ ที่ 27 พฤษภาคม 2569 เวลา 12.00 – 18.00 น.

ณ ลานอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยสิริจิตอุทยาน อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

\*\*\*\*\*

1. การรับสมัคร รับสมัครผ่านช่องทางที่กำหนด โดยผู้เข้าแข่งขันต้องสมัครเป็นทีม ทีมละ 2-3 คน (ไม่จำกัดอายุ) รับสมัครจำกัด จำนวน 10 ทีม ทั้งนี้เมื่อผู้สมัครครบตามจำนวนจะปิดการรับสมัคร ประกาศรายชื่อทีมผู้สมัครเข้าการแข่งขัน พร้อมลำดับ ผ่าน Face book สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดกำแพงเพชร และโทรแจ้งให้ผู้สมัครทราบ
2. แนวคิดหลักของการแข่งขัน การแข่งขันครั้งนี้มุ่งเน้นการยกระดับสินค้าเกษตรในท้องถิ่น ผ่านการรังสรรค์เมนูที่ตอบโจทย์ความยั่งยืนในทุกมิติ:
  - 2.1. ยกระดับอาหารพื้นบ้านสู่สากล : แนวคิด Fusion Food ที่นำเสนอการผสมผสานวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง หรือรสชาติจากวัฒนธรรมหรือสัญชาติที่แตกต่างกันเข้าด้วยกัน เพื่อสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ที่มีความแปลกใหม่และน่าสนใจ
  - 2.2. เป็นมิตรต่อใจ: ประหยัดงบประมาณและเวลา แข่งขันกันด้วยความรวดเร็วและคุ้มค่า
  - 2.3. สะอาด อร่อย ปลอดภัย: ชูรสชาติโดดเด่น ถูกสุขอนามัย และมั่นใจในความปลอดภัยด้วยการใช้สินค้าเกษตรที่ผ่านการรับรอง
  - 2.4. ใส่ใจรักษ์โลก: แข่งขันแบบ Zero Waste ไร้ขยะอาหาร (Food Waste) และส่งเสริมการนำเศษวัสดุเหลือทิ้งไปทำปุ๋ยเพื่อคุณภาพการพัฒนาดิน และการคัดแยกขยะประเภทต่างๆ
3. โจทย์การแข่งขันและข้อกำหนดด้านวัตถุดิบ
  - 3.1. โจทย์การแข่งขัน: ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรังสรรค์เมนูอาหาร จำนวน 2 เมนู ประกอบด้วย อาหารคาว 1 เมนู และ อาหารหวาน 1 เมนู (ภายใต้งบประมาณและเวลาที่กำหนด) โดยจัดจานพร้อมเสิร์ฟเมนูละ 2 ชุด (ชุดที่ 1 สำหรับการชิม และ ชุดที่ 2 สำหรับการเก็บภาพ)
  - 3.2. ภายใต้แนวคิด: "ยกระดับอาหารพื้นบ้านสู่สากล เป็นมิตรต่อใจ สะอาด อร่อย ปลอดภัย ใส่ใจรักษ์โลก" ที่แสดงให้เห็นถึงการใช้ วัตถุดิบสินค้าเกษตรปลอดภัย และ แนวคิด Fusion Food ที่นำเสนอการผสมผสานวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง หรือรสชาติจากวัฒนธรรมหรือสัญชาติที่แตกต่างกันเข้าด้วยกัน เพื่อสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ที่มีความแปลกใหม่และน่าสนใจ
  - 3.3. วัตถุดิบที่ผู้จัดเตรียมให้ : ข้าวสาร (ข้าวหอมมะลิ/ข้าวทับทิมชุมแพ/ข้าวเหนียว) และ ก๋วยไช่ GI
  - 3.4. เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศพื้นฐาน : (พริกสด,พริกแห้ง,กระเทียม,ตะไคร้,กะปิ,เกลือ,น้ำปลา, ซีอิ๊วขาว,น้ำมันพืช,น้ำตาล 500 กรัม,กะทิกล่องขนาด 250 ml)
  - 3.5. อุปกรณ์ที่เตรียมให้ เตาแก๊สปิกนิก , ถ้วย , จาน
  - 3.6. วัตถุดิบที่นำมาเอง (ไม่เกิน 5 ชนิด): อนุญาตให้นำวัตถุดิบพื้นบ้านหรือวัตถุดิบภายนอกมาร่วมรังสรรค์เมนูได้ รวมทั้ง 2 เมนู ไม่เกิน 5 ชนิด (ไม่รวมเครื่องปรุงรสพื้นฐาน,และของตกแต่ง)
  - 3.7. วัตถุดิบหลักในงาน (70%): ต้องใช้สินค้าเกษตรที่ผ่านการรับรอง หรือสินค้าที่จำหน่ายภายในงานเกษตรแฟร์ เป็นส่วนประกอบในเมนูอย่างน้อยร้อยละ 70 (ไม่รวมเครื่องปรุงรส)
  - 3.8. งบประมาณ (250 บาท): คณะผู้จัดงานจะมอบ "คูปองมูลค่า 250 บาท" ให้ผู้เข้าแข่งขันทุกทีม เพื่อใช้เลือกซื้อวัตถุดิบภายในบริเวณงานสำหรับทำทั้ง 2 เมนู ก่อนเริ่มการแข่งขัน

4. สิ่งที่คุณเข้าแข่งขันต้องเตรียมมา ภาชนะ หรือ อุปกรณ์พิเศษ เครื่องใช้ไฟฟ้า เช่นหม้อ กระทะ ตะหลิว ไมโครเวฟ หม้อทอดไร้น้ำมัน เป็นต้น ทั้งนี้จะไม่นำมาคิดคะแนน ทั้งนี้ต้องแจ้งรายละเอียดอุปกรณ์พิเศษ เครื่องใช้ไฟฟ้า ก่อนการเข้าแข่งขันอย่างน้อย 3 ชั่วโมงก่อนการแข่งขัน เพื่อให้ผู้จัดจะได้เตรียมสถานที่ ให้มีความเหมาะสม หากไม่แจ้งจะไม่อนุญาตให้ใช้ทุกกรณี

5. ขั้นตอนและเวลาการแข่งขัน

5.1. การลงทะเบียน เวลา 12.00 – 13.30 น.

5.1.1. ผู้เข้าแข่งขันลงทะเบียนรายงานตัว

5.1.2. ผู้เข้าแข่งขันแจ้ง รายละเอียด วัตถุดิบที่นำมาเอง (ข้อ 3.6) และ ภาชนะ หรือ อุปกรณ์พิเศษ เครื่องใช้ไฟฟ้า (ข้อ 4)

5.2. ช่วงการแข่งขัน เวลา 15.30 – 17.30 น.

5.2.1. ช่วงที่การแนะนำตัว ผู้เข้าแข่งขันแนะนำตัว (ไม่คิดคะแนน)

5.2.2. ช่วงการแข่งขัน

ช่วงที่ 1 : เลือกซื้อวัตถุดิบ (15 นาที) นำคูปองไปเลือกซื้อสินค้าในงาน

ช่วงที่ 2: ปรงอาหาร (60 นาที) เริ่มจับเวลาการปรุงและจัดจาน (สามารถกดกริ่งยุติเวลา ได้ทันทีเมื่อทำเสร็จ เพื่อรับคะแนนพิเศษ)

ช่วงที่ 3: การนำเสนออาหาร และแนวคิด เมนูอาหาร

6. เกณฑ์การให้คะแนน (คะแนนเต็ม 100 คะแนน) การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด โดยแบ่ง เกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนน	รายละเอียดและเงื่อนไขการให้คะแนน
1	รสชาติ	20 คะแนน	<ul style="list-style-type: none"> <li>ให้คะแนนโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ</li> <li>ประเมินจากความอร่อย ความกลมกล่อม</li> </ul>
2	ความคิดสร้างสรรค์	20 คะแนน	<ul style="list-style-type: none"> <li>ความคิดสร้างสรรค์ในการชูวัตถุดิบท้องถิ่น และความสวยงามในการจัดจาน</li> <li>การผสมผสานแนวคิด Fusion Food</li> </ul>
3	ความคุ้มค่าของต้นทุน	25 คะแนน	<ul style="list-style-type: none"> <li>ประเมินจากยอดเงินที่เหลือจากคูปอง 250 บาท</li> </ul>
4	การบริหารจัดการเวลา	25 คะแนน	<ul style="list-style-type: none"> <li>ระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร (จากเวลาเต็ม 60 นาที)</li> <li>เวลาในการทำอาหาร และจัดเสิร์ฟได้สมบูรณ์แบบ</li> </ul>
5	การบริหารจัดการวัตถุดิบ	10 คะแนน	<ul style="list-style-type: none"> <li>การใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และการคัดแยกเศษอาหารเหลือทิ้งเพื่อนำไปทำปุ๋ยหมัก</li> </ul>

\*กติกาการตัดสิทธิ์หรือหักคะแนน

- หากตรวจพบว่าสัดส่วนวัตถุดิบจากในงานน้อยกว่าร้อยละ 70 จะถูกหัก 10 คะแนน
- หากนำวัตถุดิบจากภายนอกมาเกิน 5 ชนิด จะถูกหักชนิดละ 5 คะแนน
- หากทำอาหารไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนด จะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนนในทุกกรณี

กำหนดเวลาการแข่งขันทำอาหาร

หัวข้อ: "สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น ยกระดับสินค้าเกษตร"

ภายใต้แนวคิด: "ยกระดับอาหารพื้นบ้านสู่สากล เป็นมิตรต่อใจ สะอาด อร่อย ปลอดภัย ใส่ใจรักษ์โลก"

โดย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร

งาน "เกษตรแฟร์ ชากังราว 2026" จังหวัดกำแพงเพชร ประจำปี 2569

วัน พุธ ที่ 27 พฤษภาคม 2569 เวลา 12.00 – 18.00 น.

ณ สถานอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยสิริจิตอุทยาน อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

\*\*\*\*\*

ช่วงการลงทะเบียนและการเตรียมความพร้อม

12.00 – 13.30 น. : ลงทะเบียนและรายงานตัว

- ผู้เข้าแข่งขันลงทะเบียน ณ จุดที่กำหนด
- แจงรายละเอียดวัตถุดิบที่นำมาเอง (ตามข้อ 3.6)
- แจงรายการภาชนะ อุปกรณ์พิเศษ และเครื่องใช้ไฟฟ้า (ตามข้อ 4)

13.30 – 15.00 น. : ชี้แจงกติกาและเตรียมความพร้อม

- คณะกรรมการชี้แจงกติกา หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขการแข่งขัน
- ผู้เข้าแข่งขันเตรียมอุปกรณ์และความพร้อมก่อนเริ่มการแข่งขัน

ช่วงการแข่งขัน

15.00– 15.30 น. : แนะนำตัวผู้เข้าแข่งขัน (ไม่คิดคะแนน)

- แต่ละทีมแนะนำตัวและแนวคิดเบื้องต้นของเมนู

15.30 – 15.45 น. : ช่วงที่ 1 เลือกซื้อวัตถุดิบ (15 นาที)

- รับคูปองมูลค่า 250 บาท สำหรับใช้ในการแข่งขัน
- ผู้เข้าแข่งขันใช้คูปองเพื่อเลือกซื้อวัตถุดิบภายในงาน

15.45 – 16.45 น. : ช่วงที่ 2 ปรุงอาหาร (60 นาที)

- เริ่มจับเวลาการปรุงอาหารและการจัดจาน
- สามารถงดครึ่งเพื่อหยุดเวลาได้ทันทีเมื่อดำเนินการเสร็จ (เพื่อรับคะแนนพิเศษด้านเวลา)

16.45 – 17.30 น. : ช่วงที่ 3 นำเสนอผลงาน (ทีมละประมาณ 3 นาที)

- นำเสนอเมนูอาหาร แนวคิด และจุดเด่นของผลงานต่อคณะกรรมการ

การตัดสินและประกาศผล

17.30 – 17.45 น. : คณะกรรมการสรุปผลคะแนน

17.45 – 18.00 น. : ประกาศผลและมอบรางวัล

หมายเหตุ:

- ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติตามระยะเวลาที่กำหนดอย่างเคร่งครัด
- หากดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในเวลาที่กำหนด จะไม่ได้รับการพิจารณาคะแนน

การให้คะแนนการแข่งขันทำอาหาร  
หัวข้อ: "สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น ยกระดับสินค้าเกษตร"

ชื่อกรรมการผู้ประเมิน: .....

หมายเลขทีม / ชื่อทีม: .....

ชื่อเมนูอาหาร: .....

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1	รสชาติและความคิดสร้างสรรค์			
	1.1 รสชาติอร่อย กลมกล่อม ถูกสุขลักษณะ	20		
2	ความคิดสร้างสรรค์			
	2.1 ความคิดสร้างสรรค์และดึงเอกลักษณ์วัตถุดิบ	10		
	2.2 ความสวยงาม น่ารับประทานในการจัดจาน	10		
3	ความคุ้มค่าของต้นทุน (งบ 250 บาท) (ดูเกณฑ์การให้คะแนนด้านล่าง)	25		ใช้เงินไป.....บาท (เหลือ.....บาท)
4	การบริหารจัดการเวลา (60 นาที) (ดูเกณฑ์การให้คะแนนด้านล่าง)	25		ใช้เวลาไป.....นาที
5	การบริหารจัดการวัตถุดิบ (Zero Waste) (ดูเกณฑ์การให้คะแนนด้านล่าง)	10		
	รวมคะแนนเบื้องต้น	100		
	จุดหักคะแนน (ผิดกติกา)	(-) คะแนน		
	- วัตถุดิบหลักในงานไม่ถึง 70% (-10 คะแนน)	- 10		
	- นำวัตถุดิบมาเองเกิน 5 ชนิด (-5 คะแนน/ชนิด)	- 5/ชนิด		เกินมา.....ชนิด
	คะแนนสุทธิ (Total Score)	100		

(ลงชื่อ).....กรรมการ

ผลรวมคะแนนการแข่งขันทำอาหาร  
หัวข้อ: "สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น ยกระดับสินค้าเกษตร"

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	คะแนนเต็ม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม	ทีม
1	รสชาติและความคิดสร้างสรรค์											
	1.1 รสชาติอร่อย กลมกล่อม ถูกสุขลักษณะ	20										
2	ความคิดสร้างสรรค์											
	2.1 ความคิดสร้างสรรค์และตั้งเอกลักษณ์วัตถุดิบ	10										
	2.2 ความสวยงาม นำรับประทานในการจัดงาน	10										
3	ความคุ้มค่าของต้นทุน (งบ 250 บาท)	25										
4	การบริหารจัดการเวลา (60 นาที)	25										
5	การบริหารจัดการวัตถุดิบ (Zero Waste)	10										
	รวมคะแนนเบื้องต้น	100										
	จุดหักคะแนน (ผิดกติกา)	(-)คะแนน										
	- วัตถุดิบหลักในงานไม่ถึง 70% (-10 คะแนน)	-10										
	- นำวัตถุดิบมาเองเกิน 5 ชนิด (-5 คะแนน/ชนิด)	-5/ชนิด										
	คะแนนสุทธิ (Total Score)	100										
	ลำดับ											

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ