

หลักเกณฑ์และรายละเอียดกิจกรรมการแข่งขัน งานราชภัฏวิชาการ ครั้งที่ 3
ชื่อการแข่งขัน การออกแบบเครื่องดื่ม NPRU Master Mixologists Competition 2019

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2562 เวลา 09.00 – 16.30 น.

สถานที่ หอประชุมสิริวรปัญญา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ระดับการแข่งขัน

นักเรียน นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ไม่จำกัดอายุ และอาชีพ

กติกาและเงื่อนไข

1. รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมแข่งขัน ไม่จำกัดอายุ และอาชีพ
2. ผู้แข่งขันต้องคิดสูตรเครื่องดื่มขึ้นมาใหม่ โดยไม่ซ้ำกับสูตรมาตรฐานสากล จำนวน 1 สูตร โดยใช้ชื่อ “แกงส้ม” ส่วนเหลือและส่วนผสมของเหลวอื่นไม่จำกัดปริมาณและส่วนผสม พร้อมการตกแต่งด้วย Garnish จำนวน 1 แก้วหรือภาชนะ และแก้วชิมหรือภาชนะชิม จำนวน 5 แก้วหรือภาชนะ (ไม่ต้องตกแต่งปากแก้วหรือภาชนะ) สำหรับให้กรรมการชิมเพื่อพิจารณาคะแนน
3. ผู้แข่งขันมีเวลา 5 นาที ในการแข่งขันบนเวที
4. ผู้แข่งขันสามารถเตรียมทำเครื่องตกแต่งปากแก้วหรือภาชนะ (Garnish) ให้เสร็จเรียบร้อยก่อนขึ้นทำการแข่งขันได้
5. ผู้แข่งขันต้องเตรียมส่วนผสม แก้วโชว์หรือภาชนะโชว์ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการแข่งขันมาด้วยตนเอง ยกเว้นเหล้าหลัก ได้แก่ เหล้าประเภท Vodka, White Rum, White Tequila, Gin ทางผู้จัดงานเตรียมให้)
6. เพลงสำหรับการแข่งขันให้เตรียมเป็น CD หรือ ไฟล์ audio ส่งให้ตอนลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน ก่อนการแข่งขันเริ่ม 2 ชั่วโมง
7. การตัดสินของคณะกรรมการให้ถือเป็นที่สุด จะไม่มีการเรียกร้องให้มีการตัดสินใหม่โดยให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันสร้างงานแอนิเมชันตามหัวข้อที่กำหนด ด้วยโปรแกรม Adobe Flash CS3 โดยใช้เวลาในการสร้างชิ้นงานไม่เกิน 4 ชั่วโมง เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการพร้อมก็นำเสนอแนวคิดในการออกแบบ

เกณฑ์การตัดสิน การให้คะแนน คะแนนรวม 100 คะแนน มีรายละเอียด ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน (Marking Criteria) เต็ม 100 คะแนน	คะแนน (Point)
1. ภาคปฏิบัติ (30 คะแนน) 1.1 ภาพรวมความเป็นมืออาชีพ พิจารณาจาก การหยิบจับอุปกรณ์ การแสดงออกถึงสีหน้าของผู้เข้าแข่งขัน การทำเครื่องดื่ม การนำเสนอ ความสะอาด ขณะทำการแข่งขัน	10 คะแนน
1.2 การเป็นตัวของตัวเอง พิจารณาจาก การแสดงออกของลีลาที่เป็นตัวของตัวเองบนเวที	10 คะแนน
1.5 ความเป็น Entertainer พิจารณาจาก ท่วงท่า ลีลา การแสดงออกที่ทำให้ผู้ชมมีความประทับใจ สามารถดึงดูดผู้ชมให้มีส่วนร่วม และสอดคล้องกับเสียงเพลง (music balance)	10 คะแนน
2. Cocktail (70 คะแนน) 2.1 ความสมบูรณ์แบบของค็อกเทล พิจารณาจากขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล ว่าถูกต้องตามสูตรหรือไม่ และ ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม	10 คะแนน
2.2 Cocktail Free Styles พิจารณาจาก รสชาติของเครื่องดื่ม การตกแต่งปากแก้ว สีสนของเครื่องดื่ม	30 คะแนน
2.3 ความคิดสร้างสรรค์ พิจารณาจาก ความคิดที่นำเสนอผสม และวิธีการทำเครื่องดื่ม	20 คะแนน
2.4 การจัดเตรียมอุปกรณ์ ความสะอาด ความเรียบร้อย พิจารณาจาก การ setting อุปกรณ์ก่อนแข่งขันและ clearing หลังแข่งขัน	10 คะแนน

เกณฑ์การตัดคะแนน

เกณฑ์การตัดคะแนน (Decreasing Mark Criteria)	คะแนน (Point)
1. อุปกรณ์เครื่องมือหรือขวดตกสัมผัสกับพื้นเวทีระหว่างที่ทำการแข่งขัน (Drop Items)	หัก 1 คะแนน/ครั้ง
2. อุปกรณ์ชิ้นใดก็ตามเกิดแตกหักเสียหาย (Broken Items)	หัก 3 คะแนน/ชิ้น
3. ผสมเครื่องดื่มที่ใช้ในการแข่งขันผิด หรือไม่ตรงกับที่ได้แจ้งมา หรือลืมส่วนผสม ไม่ครบตามสูตร (Missing Drink)	ปรับตก
5. ใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ แบบผิดประเภท ไม่ถูกต้องตามมาตรฐาน	หัก 2 คะแนน/ครั้ง
7. ใช้เวลาเกินกว่าที่กำหนดไว้ (Over Time Limited)	หัก 5 คะแนน/ทุกๆ 10 วินาที

รางวัลการแข่งขัน

รางวัลชนะเลิศ

- เงินสด 6,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร
- ถ้วยรางวัลชนะเลิศ

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

- เงินสด 4,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร
- ถ้วยรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

- เงินสด 2,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร
- ถ้วยรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

กำหนดการแข่งขันการออกแบบเครื่องดื่ม
รายการ “NPRU Master Mixologist Competition 2019”
วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2562
ณ หอประชุมสิริวรปัญญา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	ประชุมผู้เข้าแข่งขันแจ้งกฎกติกาการแข่งขัน
09.30 – 10.00 น.	พิธีเปิดการแข่งขันการออกแบบเครื่องดื่ม NPRU Master Mixologist Competition 2019
10.00 – 12.00 น.	เริ่มการแข่งขันทักษะทางด้านการผสมเครื่องดื่ม
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	เริ่มการแข่งขันการออกแบบเครื่องดื่ม
15.00 – 15.30 น.	ประกาศผลการแข่งขัน มอบรางวัล
15.30 น.	พิธีปิดการแข่งขันการออกแบบเครื่องดื่ม NPRU Master Mixologist Competition 2019