



การเข้าร่วมแข่งขันของนักศึกษาประเภททีม H1/09 โครงการ Thailand's International Culinary Cup 2010

ในวันที่ ๑๘ กันยายน ๑๕๕๓ เวลา ๑๑.๐๐-๑๕.๐๐ น. ณ รอยัลพารากอนฮอลล์ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน

สืบเนื่องจากสมาคมพ่อครัวไทยร่วมกับ World Association of Chefs Societies (WACS) จัดให้มีโครงการ Thailand's International Culinary Cup 2010 (TICC 2010) ขึ้นเพื่อ เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการทางด้านอาหารและเครื่องดื่มและผู้สนใจ ได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ หาความรู้ใหม่ๆ รวมทั้งได้ร่วมประลองความสามารถด้านการประกอบอาหารในอุตสาหกรรมธุรกิจร้านอาหาร โรงแรมและการท่องเที่ยว ณ รอยัลพารากอนฮอลล์, ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน ระหว่างวันที่ ๑๕-๑๘ กันยายน ๒๕๕๓ ซึ่งกิจกรรมนี้ได้รับการสนใจจากนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ คณะวิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร ติดต่อขอเข้าร่วมการแข่งขัน ในประเภททีม โดยมีรายชื่อดังต่อไปนี้

1. นายอภิสิทธิ์ กาญจนวุฒิศิษฐ์
2. นางสาวอรจิรา ฤกษ์อำนวยโชค
3. นายชัชวุฒิ ปทุมนากุล
4. นายศรุต กীরติรัตน
5. นางสาวธัญวรรณ เดชอมรรักษ์

ผลการแข่งขันโครงการ Thailand's International Culinary Cup 2010 ประเภททีม (H1/09) นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากรได้รับรางวัล เหรียญทองแดง ความสำเร็จในครั้งนี้เกิดจากการร่วมมือที่ดีในการเตรียมพร้อมระหว่างทีมอาจารย์, บุคลากร ของมหาวิทยาลัย และทีมนักศึกษาผู้เข้าแข่งขัน การให้การสนับสนุนจากทางมหาวิทยาลัย ไม่ว่าจะเป็นคำแนะนำ ดิซิม ที่ช่วยในการคิดสร้างสรรค์ ออกแบบลักษณะอาหาร วินัยในการฝึกซ้อมของตัวนักศึกษา ประสบการณ์ความสำเร็จที่สามารถใช้ต่อยอดทักษะของนักศึกษาในสายอาชีพ และการแข่งขันในครั้งต่อไป

คำแนะนำจากคณะกรรมการระหว่างการแข่งขันมีดังนี้

- ❖ ผู้เข้าแข่งขันมีอาการตื่นเต้น และประหม่าระหว่างการแข่งขัน

- ❖ ลักษณะรายการอาหารที่ใช้แข่งขันไม่มีความแปลกใหม่ และดึงดูดความสนใจจากกรรมการ รวมถึงผู้เข้าชม ทำให้กรรมการต้องเน้นการให้คะแนนไปในส่วนของรสชาติมากขึ้น
- ❖ การเตรียมพร้อมของอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้ในการแข่งขัน (อุปกรณ์ส่วนตัวของผู้เข้าแข่งขัน และอุปกรณ์ที่ทางผู้จัดเตรียมไว้ให้) ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมทำความสะอาดเฉพาะอุปกรณ์ส่วนตัว แต่ละเลยการดูแลความเรียบร้อยของอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ทางผู้จัดเตรียมไว้ให้
- ❖ ควรหลีกเลี่ยงการวางเครื่องมือ, อุปกรณ์, ส่วนผสม และส่วนประกอบอาหาร บนพื้น
- ❖ ส่วนผสม และส่วนประกอบอาหาร จะต้องอยู่ประจำ ณ จุดประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบเป็นอันดับแรก โดยเฉพาะส่วนประกอบที่ต้องคำนึงถึง อุณหภูมิ เป็นหลักจะต้องถูกเก็บไว้ในตู้เย็น หรือตู้แช่แข็งทันทีที่ผู้เข้าแข่งขันได้รับการอนุญาตให้เข้าจัดเตรียมพื้นที่สำหรับการแข่งขัน
- ❖ ผู้เข้าแข่งขันควรคำนึงถึงความสะอาดตลอดเวลาการประกอบอาหาร เนื่องจากกรรมการตัดสิน (โดยเฉพาะชาวต่างชาติ) จะคำนึงและเน้นมากเป็นพิเศษ เมื่อผู้เข้าแข่งขันสัมผัสกับการอาหาร
 - การล้างมือก่อน และระหว่างการประกอบอาหารเป็นวิธีที่ดีที่สุด
 - ถู่มือประกอบอาหาร สามารถช่วยลดการปนเปื้อนในอาหารได้มาก
 - การแยกเขียงที่ใช้สำหรับเตรียมอาหารตามประเภทของวัตถุดิบเป็นอีกหนึ่งวิธีที่ช่วยลดการปนเปื้อนในอาหาร
 - วัตถุดิบที่ได้รับการหั่น หรือแล่ พร้อมสำหรับการประกอบอาหารในขั้นตอนต่อไปจะต้องมีการคลุมด้วยพลาสติกทุกครั้ง
- ❖ ขั้นตอนการจัดเตรียมอาหารระหว่างการแข่งขัน
 - การจัดระบบตำแหน่งในการเตรียมวัตถุดิบ
 - วัตถุดิบจำพวกเนื้อ ควรจะต้องอยู่ใกล้อ่างล้าง
 - อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารควรจะต้องวางอยู่ตรงกลางเพื่อความสะดวกของผู้เข้าแข่งขันทุกตำแหน่ง
 - อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดควรจะต้องแยกอยู่ในบริเวณหนึ่ง
 - แผนกที่จัดเตรียมอาหารจานหวานจะต้องแยกออกไป ไม่อยู่รวมกับอาหารคาว
 - ผู้เข้าแข่งขันควรหลีกเลี่ยงการวางวัสดุที่ผลิตจากพลาสติกใกล้กับบริเวณที่ใช้ไฟประกอบอาหาร เนื่องจากพลาสติกสามารถละลายและปนเปื้อนเข้าไปในอาหารได้
 - ผู้เข้าแข่งขันมีวิธีการจับอุปกรณ์(มีด)ที่ผิด เนื่องจากการจับด้ามมีดโดยหงายมือขึ้นนั้น ทำให้ผู้เข้าแข่งขันต้องออกแรงเพิ่มเป็นสองเท่า และมือสัมผัสโดนอาหาร
 - อาหารเรียกน้ำย่อย (แซลมอน ทาร์ ทาร์)
 - การวางองศาของมีดที่ใช้หั่นปลา ควรจะต้องเป็น 45 องศา
 - ควรแล่ปลาจากส่วนหาง ไล่มาที่ส่วนหัว

- การคำนึงถึงความสะอาดตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมส่วนผสม โดยเฉพาะอาหารที่ส่วนประกอบหลักเป็นเนื้อดิบ ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใส่ถุงมือตลอดการประกอบอาหาร
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้ส่วนต่างๆของเนื้อแต่ละชนิด ที่ใช้ในการประกอบอาหารในกรณี แซลมอน ทาร์ ทาร์ ผู้เข้าแข่งขันไม่ควรใช้เนื้อปลาสีแดงเข้มที่ติดกับก้างประกอบอาหาร เนื่องจากเนื้อส่วนบริเวณนี้มีกลิ่นความมาก
- ชิ้นเนื้อปลาแซลมอนจะต้องถูกทำให้แห้งก่อนนำไปประกอบอาหารในขั้นตอนถัดไป
- การปอกเปลือกมะเขือเทศ การความรู้พื้นฐานในการประกอบอาหารผู้เข้าแข่งขันควรนำมะเขือเทศไปต้ม และนำออกมาแช่ในน้ำเย็น จากนั้นใช้มีดฟันทแยงมุมที่บริเวณก้นในลักษณะ “X” แล้วค่อยดึงเปลือกออก วิธีนี้นอกจากจะช่วยให้ผู้เข้าแข่งขันประหยัดเวลาในการปอกเปลือกแล้วยังช่วยลดต้นทุนของวัตถุดิบอีกด้วย
- อาหารจานหลัก (เสต็กเนื้อซี่โครง)
 - ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้ส่วนต่างๆของเนื้อแต่ละชนิด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ในกรณีของ เสต็กเนื้อซี่โครง ผู้เข้าแข่งขันควรจะใช้เนื้อทุกส่วนมาประกอบอาหาร โดยเฉพาะส่วนที่เป็นไขมัน เพราะเป็นส่วนที่เป็นหัวใจหลักของรสชาติในรายการอาหารนี้
 - การทุบเนื้อ ไม่ได้ช่วยทำให้เนื้อมีความนุ่มเพิ่มขึ้นแต่อย่างใด
- อาหารจานหวาน (เครปซูเช่ท)
 - เนยและ ความสะอาดของกระทะ เป็นปัจจัยที่จะช่วยไม่ให้แป้งเครปติดกับกระทะ
 - ควรทอดแป้งเครปให้สุกทั้งสองด้าน
 - ซอสที่ใช้ราดจะซึมเข้าไปในเนื้อเครปง่ายกว่า เมื่อเครปแห้งทั้งสองด้าน
- ❖ เมื่อเปรียบเทียบกับทีมคู่แข่ง (ทีมชาติประเทศสิงคโปร์, ผู้ชนะเลิศการแข่งขันประเภททีม H1/09)
 - ประสบการณ์การแข่งขัน
 - การจัดเตรียมวางระบบตำแหน่งต่างๆของผู้เข้าแข่งขัน
 - ความพร้อมของอุปกรณ์ประกอบอาหาร
 - ความหลากหลาย, ลูกเล่นส่วนบุคคลของผู้เข้าแข่งขัน และอุปกรณ์เสริมที่มีพร้อมมากกว่า
 - การคำนึงในเรื่องของความสะอาดตลอดการแข่งขัน

หลังจากการแข่งขันเสร็จสิ้นลงข้าพเจ้าในฐานะอาจารย์ที่ปรึกษาและทีมนักศึกษาได้ทำการสรุปผลการเรียนรู้จากการเข้าร่วมโครงการได้ดังนี้ คือ การที่นักศึกษาได้มีโอกาสเข้าเป็นส่วนหนึ่งในการแข่งขันระดับนานาชาติ นับเป็นประสบการณ์ที่ดี ที่เพิ่มทักษะ ความรู้ ความสามารถ ความคิดสร้างสรรค์ การนำความรู้ที่ได้จากมหาลัยมาประกอบสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆที่น่าสนใจ การเรียนรู้จากผู้ที่มีประสบการณ์ การรู้จักติดต่อกับเครือข่ายในสายวิชามากขึ้น รวมถึงการเรียนรู้การทำงานร่วมกันเป็นทีม การได้มีโอกาสได้แข่งขันกับผู้เข้าแข่งขันมืออาชีพ การนำข้อติชมของกรรมการมาปรับปรุง

พัฒนาทักษะของนักศึกษาให้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้จากขั้นตอนพื้นฐานที่ได้เรียนรู้และปฏิบัติกับสถานปฏิบัติการของมหาวิทยาลัย เนื่องจากประสบการณ์ของกรรมการและผู้ร่วมแข่งขันมีความหลากหลายในด้านความชำนาญ ความคิดสร้างสรรค์ที่นักศึกษาไม่เคยได้เรียนรู้มาก่อน นักศึกษาสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้รับมาเสนอ ชี้แนะ แบ่งปันให้กับสถานศึกษา และนักศึกษาคณะอื่นๆได้ นับตั้งแต่การเตรียมพร้อมออกแบบรายการอาหาร การฝึกซ้อมแข่งขัน ไปจนถึงการวางตัวขณะอยู่ในสถานการณ์แข่งขันจริง ซึ่งทำให้นักศึกษาได้เห็น และเข้าใจข้อบกพร่องต่างๆในด้านความพร้อมของนักศึกษาที่ควรนำมาปรับปรุงและพัฒนาในครั้งต่อไป หากแต่การแข่งขันครั้งนี้มีอุปสรรคในส่วนของสถานที่ในการเตรียมตัวนักศึกษาของทางมหาวิทยาลัย ยากต่อการฝึกซ้อม เนื่องจากว่าสถานปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยมีการเรียนการสอนอยู่ตลอดเวลา รวมถึงข้อจำกัดต่างๆ, เวลาที่ใช้ในการฝึกซ้อมของนักศึกษาไม่เพียงพอ เนื่องจากเวลาของสถานที่ปฏิบัติการที่ใช้ในการฝึกซ้อมไม่อำนวยกับเวลาว่างของนักศึกษา, อุปกรณ์ของทางมหาวิทยาลัยที่ให้นักศึกษาเบิกใช้ในการแข่งขัน เก่าและชำรุด รวมถึงการแนะนำของบุคลากรของมหาวิทยาลัยไม่เพียงพอสำหรับการแข่งขัน และงบประมาณที่ใช้ในการซื้อวัตถุดิบเพื่อฝึกซ้อมก่อนการแข่งขันไม่เพียงพอ

จากปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นที่ให้นักศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันได้ช่วยกันสรุปผลและเสนอแนะแนวทางการแก้ไขในครั้งต่อไป โดยแยกเป็นส่วนของ นักศึกษาและมหาวิทยาลัย ดังนี้

❖ นักศึกษา

- นักศึกษาควรจะศึกษาผลการประเมินโครงการจากครั้งก่อนๆ เพื่อหลีกเลี่ยง ลดปัญหา และข้อผิดพลาดในการแข่งขัน

❖ มหาวิทยาลัย

- มหาวิทยาลัยควรจัดเตรียมข้อมูลที่พร้อมแก่นักศึกษาเพื่อใช้ในการสร้างสรรค์สิ่งแปลกใหม่สำหรับการแข่งขัน
- มหาวิทยาลัยควรแยกอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการแข่งขัน และอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ ในสถานที่ฝึกปฏิบัติออกจากกัน เพื่อป้องกันปัญหาเก่าและชำรุดของอุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน
- มหาวิทยาลัยควรเชิญวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในส่วนของการแข่งขัน มาช่วยให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์แก่นักศึกษา
- มหาวิทยาลัยควรอำนวยความสะดวกจัดเตรียมสถานที่ฝึกซ้อมแก่นักศึกษา