

# กิจกรรมเปิดบ้านวิชาการ CDTI 2024

วันศุกร์ที่ 16 สิงหาคม 2567

ณ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

## 1. สำนักวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อกิจกรรม : Question Land ดินแดนถาม - ตอบ

รายละเอียด : กิจกรรมตอบคำถามด้านภาษาและวัฒนธรรมนานาชาติความรู้ทั่วไป โดยโรงเรียนแต่ละโรงเรียนส่งนักเรียนเข้าร่วมได้ 1 กลุ่ม กลุ่มละ 3 คน

ระยะเวลาต่อรอบ : 1 ชั่วโมง 30 นาที

จำนวนรอบ : 1 รอบ

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : 15 คน

ประเภท : การแข่งขันทางวิชาการ

## 2. คณะบริหารธุรกิจ

ชื่อกิจกรรม : BA DISCO PARTY (เปิดความรู้สู่โลกปาร์ตี้)

รายละเอียด : 1. สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร

นำเสนอหลักสูตรเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคทางโภชนาการ และการวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพื่อความรู้ในเชิงลึกเพื่อการแข่งขัน

ทำเครื่องดื่มมีอกเทลเพื่อสุขภาพ และทำเมื่อดัดผสมสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์และตรวจสอบค่าของแข็งที่ละลายได้ในของเหลว (°Brix) ของน้ำมีอกเทล

2. สาขาผู้ประกอบการเชิงนวัตกรรม

นำเสนอหลักสูตรเกี่ยวกับการตลาดและการ Pitching สินค้า "I'm the boss." เล่นเกมสื่อบัคคาเบรนต์สินค้า ทายสโลแกนแต่ละแบรนด์ และให้จับกลุ่มตั้งชื่อแบรนด์พร้อมสโลแกน และจำลองการเสนอการขายสินค้าสั้นๆ 2-3 นาที

โดยการทำกิจกรรมของคณะบริหารจะมีการสะสมแต้มเพื่อสู่มของรางวัล (ของรางวัลคือกล่องสู่ม) หากมีการกดติดตาม Social ของทางคณะเพิ่มเติมจะได้รับสิทธิการสู่มเพิ่ม 1 ครั้ง

ระยะเวลาต่อรอบ : 15 นาที

จำนวนรอบ : 9 รอบ

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : กิจกรรมละ 20 คน = 40 คน ต่อรอบ

ประเภท : Workshop

## 3. คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ชื่อกิจกรรม : กิจกรรมอบรมบ่มเพาะนวัตกรรมรุ่นใหม่ ทางด้าน "พลังงานทดแทน" ชั้นพื้นฐาน ผ่านการเรียนรู้แบบบูรณาการ STEAM บนฐานโมเดล BCG

รายละเอียด : เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้งานร่วมกับอุปกรณ์โซลาร์เซลล์ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับลักษณะของการใช้งาน

ระยะเวลาต่อรอบ : 2 ชั่วโมง

จำนวนรอบ : 2 รอบ รอบเช้า 09.00 น. - 11.00 น. / รอบบ่าย 13.00 น. - 15.00 น.

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : กลุ่มละไม่เกิน 30 คน

ประเภท : Workshop

#### 4. คณะเทคโนโลยีดิจิทัล

##### ชื่อกิจกรรม : AI Playground

รายละเอียด : กิจกรรมเรียนรู้การฝึกฝนโมเดล AI เจนได้ตอบ แบบเรียลไทม์ นักเรียนจะได้ทราบถึงประโยชน์และเป้าหมายการเรียนรู้ด้านวิศวกรรมคอมพิวเตอร์และการออกแบบ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานด้าน AI

##### ชื่อกิจกรรม : Computational Thinking

รายละเอียด : กิจกรรม Computational Thinking ในคอนเซ็ปต์ “How to Think Like a Computer Scientist” ดึงแรงบันดาลใจกระตุ้นความอยากรู้ด้านคอมพิวเตอร์ให้นักเรียนผู้เข้าร่วม ผ่านเครื่องมือและอุปกรณ์

##### ชื่อกิจกรรม : The Desing Wonder

รายละเอียด : เรียนรู้การออกแบบเบื้องต้น นักเรียนจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบเบื้องต้น การวาดภาพประกอบ ในลักษณะต่างๆ และทักษะที่เกี่ยวกับการออกแบบดิจิทัลต่อไป

ระยะเวลาต่อรอบ : ฐานละ 1 ชั่วโมง 30 นาที

จำนวนรอบ : 2 รอบ (รอบเช้า-รอบบ่าย)

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : กลุ่มละไม่เกิน 35 คน

ประเภท : Workshop

#### 5. สาขาอาหารและโภชนาการ โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ

##### ชื่อกิจกรรม : สร้างฝัน ปั่นเซฟ

รายละเอียด : กิจกรรมแข่งขันการทำอาหาร เมนูข้าวผัดรถไฟ ผู้เข้าร่วมแข่งขัน ทีมละ 2 คน

ระยะเวลาต่อรอบ : ฐานละ 1 ชั่วโมง 30 นาที

จำนวนรอบ : 2 รอบ (รอบเช้า-รอบบ่าย)

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : 10 ทีม (20 คน)

ประเภท : การแข่งขันทางวิชาการ

#### 6. สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ

##### ชื่อกิจกรรม : FREE – DOM - FIRE

รายละเอียด : การแข่งขัน E-Sport ประเภทเกมมือถือ Free Fire

ระยะเวลาต่อรอบ : แข่งขัน 4 แมทช์ต่อรอบ แมทช์ละ 15 นาที รวม 1 ชั่วโมง

จำนวนรอบ : 2 รอบ

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : ทีมละ 4 คน รอบละ 12 ทีม รวม 36 คนต่อรอบ

ประเภท : การแข่งขันทางวิชาการ

## 7. งานบริหารทั่วไปและสื่อสารองค์กร

ชื่อกิจกรรม : กิจกรรม Art & Craft (สำหรับคุณครู)

รายละเอียด : ผลิตกระเป่าและตกแต่งด้วยดอกไม้สด

ระยะเวลาต่อรอบ : ฐานละ 1 ชั่วโมง 30 นาที

จำนวนรอบ : 2 รอบ (รอบเช้า-รอบบ่าย)

จำนวนคนที่รับได้ต่อรอบ : 25 คน

ประเภท : Workshop

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขันประกอบอาหาร

### เมนูข้าวผัดรถไฟ

#### ๑. คุณสมบัติเฉพาะ

๑. กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
๒. การแข่งขันเป็นทีม ทีมละ ๒ คน ครูผู้ควบคุม ๑ คน
๓. ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดนักเรียน มีชุดปฏิบัติการ ได้แก่ ผ้ากันเปื้อน หมวก

#### ๒. งานที่กำหนด

ทีมผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องประกอบอาหารไทยจานเดียว เมนูข้าวผัดรถไฟ โดยใช้วัตถุดิบประเภท เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และธัญพืชของไทย ยกเว้นเครื่องปรุง สำหรับผู้รับประทาน ๑ คน จำนวน ๒ ชุด

#### ๓. กำหนดการแข่งขัน

ทีมผู้เข้าแข่งขัน ต้องทำอาหารสำหรับผู้รับประทาน ๑ คน จำนวน ๒ ชุด ดังนี้

๑. สำหรับจัดแสดง ๑ ชุด
๒. สำหรับส่งกรรมการ ๑ ชุด
๓. เวลาการแข่งขันทั้งหมด ๒ ชั่วโมง

#### เงื่อนไข

- ๓.๑ ส่งตามเวลาที่กำหนด ได้ ๕ คะแนนเต็ม (ไม่หักคะแนน)
- ๓.๒ เกินจากเวลาที่แข่งขันหักคะแนนเวลานาทีละ ๐.๕ คะแนน ให้ทำเกินได้ ๑๐ นาที
- ๓.๓ เกินจากนาทีที่ ๑๐ ให้ทำงานเสร็จสิ้นแต่กรรมการจะไม่ตรวจให้คะแนน

#### ๔. ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

##### ๑.) วัตถุดิบ

##### ๑.๑ อนุญาต

ให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งงานได้เท่านั้น

๑.๒ ไม่อนุญาต

ให้ล้าง ปอก เตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเมนูข้าวผัดรถไฟ

(หมายเหตุ หากไม่ปฏิบัติตามข้อที่ ๑.๒ จะตัดคะแนนในขั้นตอนข้อ ๕ (๑.) การเตรียมงาน ๕ คะแนน)

๒.) เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหารและจัดแสดงผลงาน

๒.๑ ภาชนะสำหรับใส่อาหาร ๒ ชุด (สำหรับจัดแสดง ๑ ชุด สำหรับส่งกรรมการ ๑ ชุด)

๒.๒ เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้จัดแสดงผลงาน ให้ทางทีมผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง

๓.) อนุญาตให้จัดวางวัสดุและอุปกรณ์บริเวณพื้นที่ ก่อนเวลาการแข่งขัน ๑๕ นาที

๔.) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทยต่อคณะกรรมการทีมละไม่ต่ำกว่า ๓ นาที และไม่เกิน ๕ นาที

๕.) การจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ ให้อยู่ในพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น

๖.) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๕.) สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขัน จัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

๑.) พื้นที่ในการปฏิบัติงานอาหาร

๒.) เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (ตามเอกสารแนบ)

๓.) พื้นที่โต๊ะสำหรับจัดแสดงผลงาน ขนาดกว้าง ๖๐ เซนติเมตร ยาว ๙๐ เซนติเมตร

๔.) ถังขยะ









๕.) ปลั๊กไฟ (ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียม)


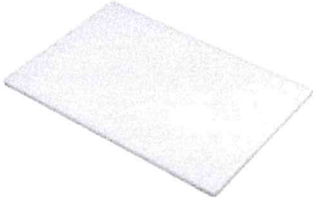
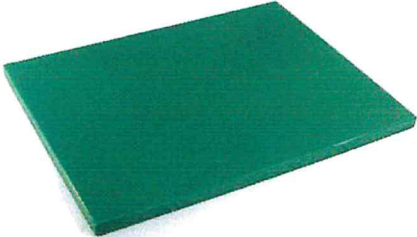




๕. เกณฑ์การตัดสิน หรือเกณฑ์การให้คะแนน (๑๐๐ คะแนน)

๑) การเตรียมงาน	๑๐	คะแนน
(๑) เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง	๕	คะแนน
(๒) ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	๕	คะแนน
๒) กระบวนการ	๓๐	คะแนน
(๑) ทักษะการประกอบอาหาร	๑๐	คะแนน
(๒) เทคนิคในการประกอบอาหาร	๕	คะแนน



อุปกรณ์ครัวที่จัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

ลำดับ	รายการ	รูปภาพ	จำนวน	หน่วย
1	กระทะ ขนาด 32 ซม.		1	ใบ
2	ตะหลิว		1	อัน
3	ช้อนตวง		1	ชุด
4	ถ้วยตวง		1	ชุด
5	ถ้วยสเตนเลส ไซส์ 9 ซม.		2	ใบ
6	ถ้วยสเตนเลส ไซส์ 10 ซม.		2	ใบ
7	ถ้วยสเตนเลส ไซส์ 11 ซม.		5	ใบ
8	ถาดสเตนเลส ขนาด 29*39*2.5 ซม.		2	อัน

9	ทัพพีแขก		1	อื่น
10	เขียงขาว (หั่นอาหารทั่วไป เบเกอร์)		1	อื่น
11	เขียงเขียว (หั่นผัก ผลไม้)		1	อื่น
12	เขียงแดง (หั่นเนื้อดิบ)		1	อื่น
13	มีดเชฟ ขนาด 6.5 นิ้ว		1	อื่น
14	มีดเชฟ ขนาด 9 นิ้ว		1	อื่น
15	ตราชั่งดิจิตอล		1	อื่น