

<p>การแข่งขันทักษะทางวิชาการเกษตรราชชมงคล ครั้งที่ 4 วันที่ 25 - 26 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา</p>	
<p>สาขาวิชาสัตวศาสตร์</p>	
ชื่อทักษะ	: การแข่งขันไถ่อบฟาง
ประเภท	: ทีม 2 คน (ส่งได้ไม่เกินสถาบันละ 1 ทีม)
สนามแข่งขัน	: อาคารคณะวิศวกรรมศาสตร์
<p>รายละเอียด วัน เวลา การแข่งขัน</p> <p>วันที่แข่งขัน : วันที่ 25 มกราคม 2562</p> <p>ลงทะเบียน : รายงานตัว เวลา 13.00 – 13.30 น. ณ อาคารคณะวิศวกรรมศาสตร์</p> <p>เริ่มแข่งขัน : เวลา 13.30 น. เป็นต้นไป ณ อาคารคณะวิศวกรรมศาสตร์</p>	
<p>กติกาการแข่งขัน</p>	
<p><b>คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน</b> นักศึกษาที่ศึกษาอยู่ในหน่วยงานที่ร่วมแข่งขัน ไม่เกินระดับปริญญาตรี</p> <p><b>รายละเอียดของทักษะ</b> ทักษะนี้เป็นทักษะการทำผลิตภัณฑ์ไถ่อบฟาง</p> <p><b>กติกาและการดำเนินการแข่งขัน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เข้าแข่งขันทีมละไม่เกิน 2 คน</li> <li>2. ใช้ไถ่ทั้งหมด 2 ตัว โดยเลือกไถ่อบฟางที่ดีที่สุดเลือกส่งกรรมการ</li> <li>2. การตัดสินจะเริ่มเมื่อผู้เข้าแข่งขันทุกคนส่งผลิตภัณฑ์ไถ่อบฟาง ทั้งนี้อาจเริ่มตัดสินก่อนเวลา 16.00 น.</li> <li>3. ใช้ไถ่สดและเครื่องปรุงที่กรรมการจัดการแข่งขันเตรียมไว้ให้เท่านั้น</li> <li>4. หลังส่งไถ่อบฟางให้กรรมการตัดสิน ต้องล้างและเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ส่งคืนให้เรียบร้อย</li> <li>5. ระยะเวลาในการทำไถ่อบฟางไม่มีผลต่อคะแนน แต่ไถ่ที่ส่งหลังเวลาที่กำหนดคือ 16.00 น. ไม่ผ่านการตัดสิน</li> </ol> <p><b>หลักเกณฑ์การให้คะแนน:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ลักษณะภายนอกสวยงาม ดูน่ารับประทาน เช่น สี ความคงตัวของรูปร่าง</li> <li>2. กรรมการพิจารณาตรวจสอบรสชาติไถ่ในส่วนของอก สะโพก และปีก</li> <li>3. ไถ่ที่ไหม้ หรือ ไม่สุก จะคัดทิ้ง แต่ยังคงพิจารณาในขั้นตอนการเตรียมทุกขั้นตอน</li> </ol>	
<p>เกณฑ์ในการพิจารณา</p>	<p>คะแนนที่ให้</p>
1. ลักษณะของสี รูปร่างความคงตัวของไถ่อบฟาง	20
2. รสชาติ ความอร่อย	50
3. ลักษณะของเนื้อสัมผัส เช่น เหนียว เปื่อย และ	20
4. ความสะอาดและสุขอนามัย	10
รวม	100

อุปกรณ์ที่ผู้จัดการแข่งขันเตรียมให้	อุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไม้สตนน้ำหนัก 0.8-1.2 ก.ก. ทีมละ 2 ตัว</li> <li>2. เครื่องปรุงที่จัดเตรียมไว้ให้ได้แก่ เกลือป่น พริกไทยขาว ป่น กระเทียมบด ตะไคร้บด น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำปลา และน้ำตาลทราย</li> <li>3. ไม้ตัก เขียง ถาด กะละมัง</li> <li>4. กระบอกล้างมือและเช็ด</li> <li>5. ป้ายสั่งสี 1 ป้าย พร้อมขวดเปล่าและจานรองขวด</li> <li>6. ฟาง ไม้เขี่ยฟาง และไฟแช็ค</li> <li>7. ถุงมือ หน้ากากอนามัย และอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด</li> <li>8. จอบ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผ้ากันเปื้อน</li> <li>2. หมวกคลุมผม</li> <li>3. ผ้าเช็ดมือ</li> </ol>
<p>ผู้ประสานงาน : อาจารย์ศุภมาศ ทรัพย์ทวีธนกิจ โทรศัพท์ 064-9465551</p>	

